

# 奄美産キハダ・カツオの試食販売会について

平成29年11月6日(月)  
企画・栽培養殖部

奄美大島には、日帰り操業を営むカツオ竿釣船が4経営体存在し、漁獲したその日の晩の定期船を利用して、これらの漁獲物は、翌朝に鹿児島市場に届けられているものの、鹿児島市内の消費者はこの鮮度の良いカツオ・キハダ(シビ)を好んで食べない傾向にあります。

そこで、鮮度の良い奄美産のキハダとカツオを鹿児島市内の消費者に親しんで食べて貰うための試食販売会を7月に瀬戸内漁協と企画し、今回はその2回目となりました。

当日は、2時間おきに解体ショーを実施しながら、キハダの刺身を醤油だけでなく、マヨネーズ醤油でもお客様に試食していただきました。

来店されたお客様には、刺身が残った後の食べ方について説明した手作りのレシピを手渡ししながら丁寧に説明すると皆さん安心して購入されました。

また、解体ショーに使用したキハダのアラ(中骨、頭等)の食べ方もキチンと説明すると買って帰るお客様もいて大変心強く感じました。

お陰様で2日間の試食効果により、今回準備した約50kgは全て完売となりましたが、今後も、鹿児島市内の消費者に奄美産のカツオ・マグロ類を沢山食べていただけるよう、おいどん市場で取り扱って貰えるようお願いしました。

- 1 販売日時……………平成29年**11月4日(土)~5日(日)09:30~17:00**
- 2 販売場所……………おいどん市場/与次郎館
- 3 販売魚種……………奄美産キハダ/8~10kgサイズ5尾
- 4 参加者等……………久野 弘仁/瀬戸内漁協

