

鹿児島地区漁業士会による鮮魚類販売について



平成29年7月3日(月)
企画・栽培養殖部

鹿児島県漁業士会では、漁業士のPR及び魚食普及並びに魚介類の販売促進を目的として、今年度、様々なイベントに参加して、食事の販売や試食等の活動を積極的に行っています。

平成20年5月31日(土)に第1回を開催した鹿児島地区漁業士会の販売会“漁師直売／浜の逸品”は、今年でついに10周年となりました。

最初は、販売する魚種の選定や数量の決定に苦労しつつ、自作した加工品も積極的に販売していましたが、最近では、鮮魚(活魚)ばかりの販売会になりつつあり、反省しなければならないところです。

今回は、先日の“お魚たまRUN”での振る舞いや屋台村での試食が大好評であった『チダイのレトルト』を使った鯛飯を試食して貰いながら、これまで商品価値が無いため市場で殆ど取り引きされなかった小型のマダイやチダイを使った『天然ダイのレトルト』の販促を行いました。

お米と一緒に炊くだけで簡単調理、しかも、美味しく、価格もお手頃とあって、お客様の反応はますますでした。

また、併せて実施したアオサのすまし汁の試食も好評で、持参した鮮魚類もほぼ完売となりました。

- 1 販売日時……平成29年7月1日(土)09:30~17:00
- 2 販売場所……おいどん市場／与次郎館
- 3 販売魚種……アオリイカ、ウルメイワシ、冷凍アオサ、塩水ウニ等
- 4 参加者等……坂元 広志、岸下 昇、折田 正、山口兄弟

