

熊毛のさかな魅力発見講演会の開催

熊毛支庁林務水産課

【背景・目的】

熊毛地域の漁業者・漁村は、魚価の低迷や高齢化等により活力が低下しており、さらに、人口の減少と高齢化により島内の水産物消費には限りがある一方、島外からの観光客等は今後も増加が見込まれる。

そこで、地魚を観光材のひとつと位置付けし、地魚を観光客等が積極的に消費してもらうために、地元の宿泊施設や料理店等に対し地魚の利用を促進し、その魅力を共有・発信することで、島内における観光客等の消費拡大を目指すため、平成28年度から地域振興推進事業を活用し著名な料理専門家を招聘し講演会及び試食会を実施している。平成29年度は種子島において開催した。

【普及の内容・特徴】

「種子屋久地魚ふれあい推進事業」（地域振興推進事業）を活用し、熊毛のさかな魅力発見・発信委員会主催により以下の内容による講演会・試食会を開催した。

- ・演 題：熊毛のさかな魅力発見講演会～種子島の食の可能性～
- ・主 催：熊毛のさかな魅力発見・発信委員会*
(※熊毛管内の市町，漁協，商工会，観光協会，支庁で組織)
- ・協 力：大和温泉ホテル
- ・講 師：坂井 宏行 シェフ（鹿児島食の匠）
(レストラン ラ・ロシェル オーナーシェフ)
- ・開催日：平成29年10月29日（日）15：00～18：00
第1部：講演会 第2部：試食会
- ・場 所：大和温泉ホテル（南種子町中之上）
- ・使用食材：キハダマグロ，アオリイカ，キビナゴ

【成果・活用】

講演会は、約120名（飲食店関係者50名，一般70名）が参加し、第1部として、坂井宏行氏が「種子島の食の可能性」と題して講演を行い、料理人になったきっかけ、その過程で出会った人々との絆、料理人・経営者として心がけていること等食に対する熱い思いを語って頂いた。

第2部の試食会では、キハダマグロを用いた「瞬間スモーク トマトと野菜のオイルソース」、アオリイカを用いた「レース揚げ」、キビナゴを用いた「コンフィ」など全て地元で漁獲された水産物を用いたメニューを提供した。

また、会場の大和温泉ホテルからもトビウオ，メアジ，アオブダイなど地魚のすり身で「青魚うどん」，「グラタン」，「コロッケ」等6品が提供された。

坂井氏も参加者に料理のレシピ・手順等を惜しげもなく披露したり、これから料理修行を行う予定の高校生に励ましの言葉をかけるなど、和やかなムードで進められた。

参加者からも、活発な質疑とともに「熊毛は魚が豊富なんだと改めて認識した。」「いつもの魚が全く違う姿・味になっていて驚いた。」「自分でもチャレンジできそうなレシピだった。」といった声もあり、盛会のうちに終了することができた。

この2年間で屋久島と種子島において講演会・試食会を開催してきたが、これを契機として今後、熊毛地域の飲食店等が観光客に対し地魚料理をこれまで以上に積極的に提供することで「熊毛のさかな」の魅力を発信し、消費拡大につながることを期待している。



写真1 第1部 講演会



写真2 第2部 試食会



写真3 第2部 試食会



写真4 坂井シェフ 提案メニュー

種子島の魚 創作料理に

鉄人・坂井シェフ 腕振るう

熊毛の魚介の魅力を引き出す。PRしようと、県産物支庁や漁協などをつくる委員会が招いた。坂井シェフは、イカ墨入りの衣でふんわりとした食感に仕上げた「アオリイカのレース揚げ」、桜チップでいぶし軽く香り付けた「キハダマグロシビ」の瞬間スモーク、「キヒナゴのコンフィ」の3品を披露した。

会場には、タンカン酢を使った南蛮漬けなど、大和温泉ホテルの総料理長が手がけた地魚メニューも並んだ。

坂井シェフは「魚種が多く取れた海域。ミスイカは肉厚ながらきめが細かく思っていたり柔らかかった」と、種子島の食材を評価した。西表市の居酒屋経営、日高宗教さん（但）は「これまでイカ墨は捨てていた。あんな使い方もあったと参考になった」と満足を述べた。

（山本雄志）

キハダマグロのスモークを切り分け、参加者にふるまう坂井宏行シェフ（左端）＝南種子町の大和温泉ホテル