

鰹!カツオ!かつを!

黒潮町では、平成21年から県の産業振興推進総合支援事業を活用し、日戻りカツオのネームブランドの向上と定着化、カツオの新商品開発やワラ焼きタタキの外部宣伝、土佐さかの戻りカツオ祭やカツオフォーラムなどのイベント強化など、特産品のひとつであるカツオを主体に、更なる販路拡大に向け取り組みが行われています。

カツオ新商品ができました



上左から「団子」「こぶり」、下左から「カツ」「竜田揚げ」。全てカツオを調理した新商品です。

黒潮町商工会では、カツオのタタキ製造の工程で残る端材を使った新しい商品「こぶり」「竜田揚げ」「団子」「カツ」の4品を開発しました。

黒潮町で製造されているカツオのタタキは、切り分けられた節から出る端材や、味に変わりはないが加工品には適さない変形した節が廃棄処分されていきました。資源を無駄にせず有効に利用することにも着目した新商品開発を町内の明神食品に依頼し、平成20年に「こぶり」と「竜田揚げ」が完成し、平成21年には「団子」「カツ」ができあがりました。(いずれも冷凍・真空パックでの販売を予定)

黒潮町商工会は「黒潮町の新しい特産品として地域内外に広めるためにも、飲食店や販売店、宿泊施設などでの取り扱いを勧めていきたい。町内の子どもたちに食べてもらい、まちのカツオをもっと身近に感じてほしいので、学校給食への参入も考えています」と話してくれました。

今後は、素材の確保や加工方法、販路体制を整えて、町内の加工会社などへのレシピ提供も予定しています。

※新商品の販売取扱いやレシピ提供希望、詳細などのお問い合わせは、黒潮町商工会佐賀支所(☎55-2286)までお願いします。

土佐さかの日戻りカツオをもっと!

佐賀新港で水揚げされる一本釣りの「日戻りカツオ」。市場で人気が高く、高知県漁業協同組合佐賀統括支所では、仲買人に協力を得て、より認知度と価値の向上に向け土佐さが日戻りカツオ認証シールの貼付を始めました。

また、土佐さかの日戻りカツオを提供できるお店を町内外で募集しました。現在町内と四万十町、四万十市、計17店舗の飲食・販売店、旅館などが登録されています。日戻りカツオ提供店の目印となる、黒潮町推奨ステッカーとのぼりが設置されています。(提供店は随時募集中)



黒潮町佐賀新港に水揚げされた日戻りカツオの証明です!



佐賀の港で水揚げされた日戻りカツオをその日に提供しているお店の目印です!!

カツオは大事な資源 互いに生きものとして、大切に上手につきあおう

昨年10月に実施したカツオフォーラムでは、カツオを主要な漁業資源として、地元だけでなく、県内外の関係市町村や団体、専門家らが一堂に集結し、各地の情報や漁場の現状を互いに共有するとともに、資源保護の観点から、魚価の低下や乱獲の問題提起を全国的に広める必要性を認識する機会にもなりました。

続く1月9日には、(財)東京水産振興会・(社)漁業情報サービスセンター主催の「食」と「漁」を考える地域シンポジウムが愛南町で第2回目、同月11日には黒潮町を会場に第3回目が開催されました。

黒潮町の「土佐さが日戻りカツオ」が商標登録に認定されました。
登録番号 第5295259号
出願番号 商願2009-033434
登録日 平成22年1月22日

(株)土佐鰹水産がカツオの一本釣り漁業でMSC(海洋管理協議会)認証を取得しました。黒潮町のカツオ漁師のこだわりでもある「カツオの一本釣り」が、海洋環境や資源に配慮した漁法であると証明され、国際的に認められた画期的な取り組みです。

カツオ一本釣り漁船が出港

今年1月17日、黒潮町の一本釣りカツオ大型船「第63佐賀明神丸」と「第83佐賀明神丸」が、家族など多くの見送りを受けて佐賀新港を出港しました。この日の出港を先陣に、1月から3月にかけて黒潮町の本一本釣りカツオ船、大型8隻、中型8隻が次々と出港しました。

長期間にわたる航路の安全と漁師の皆さんの健康とともに、大漁を祈願しています。



鹿島大祭 3月7日(日)
佐賀新港・午前9時〜