

ヒラのこと、ぜひ知ってください！

平成31年4月2日付の業務の話題で取り上げましたが、水産研究所では(株)長谷井商店および岡山県漁連と共同でヒラの消費拡大に取り組んでおり、そのなかでも当研究所ではヒラの美味しさの「見える化」を行っています。今回はその後の展開をお伝えします。

ヒラは、春と秋に旨味が強く、夏は卵があつて、冬は脂が乗っている、という季節毎の味の特徴を明らかにすることができました。この結果を基にヒラの魅力を消費者の方々に分かりやすく伝えるために、福寿司本店、レストランテ・オーガスタ、海鮮酒処美魚味、(株)岡山県水、岡山中央魚市(株)、(株)小倉商店が参加して岡山県ヒラ魚食普及ワーキンググループを立ち上げ、パンフレットを作成しました(写真1)。表面には、広げた瞬間目に飛び込むヒラのイラストとともに、岡山ゆかりのエピソードや味の特徴のグラフが記載されています。裏面には、ヒラの簡単レシピとして、みそたたきや吸い物等が、食欲をそそるイラストとともに紹介されています。パンフレットは、ワーキンググループに参加している飲食店の店舗以外にも観光案内所等に設置されていますので、お見かけの際にはぜひ手に取ってみてください。

その他には、岡山南高校の商業クラブの生徒の皆さんに対しヒラのことを学び、その魅力を発信してもらうための講演を行いました(写真2)。また実際にヒラを試食してもらいましたが、「とても美味しかった」「シャンパンゴールドの色合いが綺麗だった」という声が聞かれ、家族や友人にヒラの魅力を伝えたいという嬉しい意

気込みを聞くことができました。

また、天満屋岡山店で行われた「おかやま地魚図鑑」というイベントでは、ヒラの味の「見える化」の結果をまとめたポスターを掲示し、幅広い年齢層の方々に説明をしました(写真3)。以前からよくヒラを食べていると言われるご家族は季節毎の味の特徴に興味を示され、魚に興味があるお子さんは熱心に説明を聞いていました。

こうした活動を重ねることで、少しずつではありますが岡山の美味しい地魚の代表魚であるヒラの魅力が県民の皆様認知されていくことを期待しています。

(海面・内水面増殖研究室：渡辺)



写真1 ヒラパンフレット



写真2 講演の様子



写真3 ポスター説明の様子