



魚を食べよう Vol.22



～日本一魚をおいしく食べるまち鳥羽～

農林水産課水産係 ☎(25)1167

おさかな体験記 2024鳥羽わいわい魚魚まつり

10月19日に、伊勢志摩地域の水産物を消費者のかたに広く知ってもらうために、鳥羽磯部漁業協同組合と鳥羽旅館事業協同組合が中心になって実施されました。今回のおさかな体験記は、そのイベントの一部を紹介します！

魚のつかみとり

プールに入った色々な魚を1分間でとってもらいました。特に、子どもたちが一生懸命につかまえる姿が印象的で、実際の魚に触れてもらう良い機会になりました。



鯛の潮汁のふるまい

鯛は、鳥羽市では日本の祝い魚の1つとして位置づけられており、水揚量も毎年上位を占めています。当日は、明野高校の生徒が調理をし、潮汁にして1,000食限定でふるまいました。開始前から大行列ができて賑わっていました。



伊勢マグロの解体ショー

鳥羽マルシェの料理人のかたが、捌きながら、伊勢マグロの構造を解説しました。ステージ前には多くのお客さんが集まり、解体が進むにつれて、「すごい！」などと歓声が上がっていました。普段見ることがない部位の登場に釘付けになっていました。



その他にも、チャリティ競り市なども実施しており、子どもから大人まで水産物に親しむことができる機会になりました。



「歯切れ」「口どけ」「香

鳥羽ざかなのPRとして各地のイベントに行く、「鳥羽で海苔がとれるの？」とよく聞かれます。全国的によく知られているのは有明のりですが、鳥羽の海苔をひとたび口にすると、その美味しさにみなさん驚かれます。



黒のり

鳥羽の海は、1年中新鮮で美味しい魚介類が水揚げされる海産物の宝庫です。鳥羽市が誇る四季折々の海産物を「鳥羽ざかな」と称して、漁業のことを熟知している漁協さんで紹介してもらいます！

「甘み・旨み」などと言われており、全国のお海苔を知り尽くすプロ達は口を揃えて「鳥羽の海苔は甘みがある」と言います。この甘みは、摘み取った海苔を一定期間冷凍する鳥羽独自の製法（葉体冷凍）によるものと考えられています。鳥羽磯部漁協では、この特徴的な製法で作られる海苔を「鳥羽氷結熟成のり」として商標登録しています。例年、12月下旬から新しいが販売されます。芳醇で甘みのある鳥羽の海苔をみなさんぜひご賞味ください。

鳥羽氷結熟成のりに関する情報は、鳥羽磯部漁業協同組合（☎(25)0080）まで

1月 旬の とば

鳥羽ざかな

vol. 01

観光商工課観光係 ☎(25)1157
農林水産課水産係 ☎(25)1167