

## ヒラメ重5,000食突破 年間目標まで1,000食に迫る!

「東通天然ヒラメ刺身重」（略称・ヒラメ重）が、デビュー約5ヶ月となる12月4日、累計提供食数5,000食を突破しました！これは年間目標の6,000食まであと1,000食に迫るもので、予想以上の大好評をいただいています。

この日5,000食目となったのは、提供店舗の一つである「レストランむら」（役場庁舎内レストラン）にご予約いただいた村井裕子さん（むつ市在住）。村井さんを迎えて5,000食突破を記念したセレモニーが行われ、東通ヒラメ料理推進協議会（南川直樹会長）の顧問である越善村長や、プロデューサーのヒロ中田氏が祝福に駆けつけました。

数々のヒット商品を生み出してきたヒロ中田氏も、「5ヶ月で5,000名の方々に来村していただいたことは結構すごいこと。ヒラメは冬が一番の旬。寒さや雪に負けず、一人でも多くの方々に美味しいヒラメ重を食べていただこうと考えています」と、食による地域活性化へ向け、更なる意気込みを見せました。

アンケートによると、約44%の



「前から一度食べてみたかった」という村井裕子さん（中央）華やかな見た目といろいろな味わいが気に入った様子でした。

方が初めて当村を訪れたと回答しています。5,000食突破から考えると約2,200人が初めて東通村を訪れたこととなり、村の人口の約3分の1にあたります。ヒラメ重の魅力が、交流人口の拡大を生み出していることがわかります。

今後は、こういった交流人口拡大を好機に、観光産業や経済活動の活性化につなげていきます。

正月や小正月行事にあわただしい東通村と私たち東通村民ですが、おもてなしのヒラメ重で、いつもとはひと味違う新年を迎えてみてはいかがでしょうか？

## 水産物鮮度保持講習会を尻労漁港で開催

11月22日（水）、下北地区東部広域水産業再生委員会（会長 白糠漁協 西山里一 代表理事組合長）が広域浜プラン実証調査事業の一環でヒラメ、アイナメの鮮度保持講習会を尻労漁港にて開催しました。

青森県産業技術センター下北ブランド研究所宮部研究員を講師に迎え、ヒラメとアイナメの正しい鮮度保持方法について学びました。

新・ご当地グルメ「東通天然ヒラメ刺身重」のデビューもあつて頻繁に耳にするようになった活〆や神経〆ですが、正しく〆なければ効果がなく、また、神経〆をするとかえって鮮度が落ちる魚もいるそうです。

活〆と神経〆の代表種であるヒラメは、全国各地で様々な方法で〆られています。暴れて内出血しないように配慮すること、そして15℃以下の海水でしっかりと脱血することが最も大事であるとのことでした。

そして、アイナメの鮮度保持効果は、神経〆をしようとする普通と箱詰めしたものとは変わらないそうで、神経〆はせずに活〆と徹底した脱血をすることが効果的とのことでした。

今後は、キアンコウ、ヤリイカ、サクラマスの鮮度保持講習会を月1回開催し、魚種ごとの正しい鮮度保持方法について学んでいく予定です。



意外にもヒラメの神経〆をするのは初体験だというエンガワ宮本氏



宮部研究員の指導のもと活〆に挑戦する参加者



アイナメの鮮度保持について説明しながら実演する講師の宮部研究員