

カレンダーで沖縄水産物PR

「旬が続々、おきなわの魚」作製

県農水産物販売促進協議会水産部会

【那覇】沖縄県農水産物販売促進協議会水産部会は、このほど、2009年カレンダー「旬が続々、おきなわの魚」を製作した。沖縄県の水産物販売促進に役立てるのが狙い。どの月にも「島自慢海の幸」と題した迫力ある写真が掲載されている。

カレンダーに使われた魚の写真は、県水産関係職員が、調査や指導業務の中で撮りためたものを中心に水産業界関係者の協力も得て掲載。県内水揚げベスト3のモズク、マグロ、ソデイカを紹介し、水揚量日本一のモズク、ソデイカ、クルマエビをアピールしている。1月はマグロを取り上げた。沖縄で水揚げされるマグロの種類、時期、特徴などの解説文とともに、「おすすめレシピ」として泊魚市場隣りの「まぐろ食堂」のメニュー「マグロのユッケ」を紹介。家庭でもチャレンジできるように作り方も記載。いずれの月も食欲をそえる料理が登場、消費拡大につなげようという仕掛けになっている。

2月はアーサ。「おすすめレシピ」はアーサまんじゅうとアーサイナリ。3月はヒジキで炒(いた)め物が登場。雑炊もおすすめという。4月はモズクで、「おすすめレシピ」はモズクサラダ春雨風。最近のヒット品の「もずく丼」(読谷村漁協)、「モズク餃子」(勝連漁協)の情報提供も。5月はクルマエビ。色鮮やかな塩焼き、刺し身を掲載した。6月はビタロー(ハナフエタイ、ヨスジフエタイ)で、「おすすめレシピ」はバター焼き。煮付けも定番とPR。

7月は県魚のグルクン。なめろう茶漬は斬新なメニュー。8月はカシキで、ニンニク風味のステーキは格好の夏バテ予防にもなるという。9月はシャコガイ。茶漬は「沖縄の海と太陽の香り」でいっぱい「うまさ」とカレンダーも躍動している。10月は海ぶどうで、「おすすめレシピ」は海ぶどう丼。寿司飯の上に海ぶどう、長いもトロロ、イクラ、ウニをトッピング。海ぶどうのように「弾けるおいしさ」と絶賛している。11月はセーイカ(イカ)

「おすすめレシピ」はちり鍋。寒い冬場にはうまみたっぷり、心も体も温まる料理を召し上がれ、と呼びかける。製作に携わった県水産課職員らの県産水産物への愛着とこだわりが感じられるカレンダーだ。

「おきなわの魚」カレンダーは2000部作製し、市場・流通関係者、調理師会、学校関係者などに既に配布している。

来月7、8日に那覇市の奥武山運動公園である2009おきなわ花と食のフェスティバルの来場者へも配布予定。

▼問合せ先 電話098・866・2300(沖縄県水産課)

「おきなわの魚」カレンダー

