

select nippon

魚主役のフリーペーパー

【石川】石川印刷(七尾市)は10月に、魚を通じて能登の文化を発信するフリーペーパー「Fのさかな」を創刊する。創刊を前に、このほど準備号一写真一を9000部発行した。

フリーペーパーの編集や企画は同社内に設けた組織「能登カルチャークラブ」が担当する。能登で獲れる旬の魚や自然・文化、釣りができる漁場などを幅広く紹介。

県内外の人に能登半島の魅力をPRし、地域振興につなげる狙いがある。

創刊号は能登空港や能登食祭市場(七尾市)、東京にある石川県のアンテナショップ「加賀・能登・金沢」などに専用ラックを設け計2万部を置く。3年後をメドに3大都市圏を中心として30万部まで拡大する計画。



酒盗の技術使い調味料

【神奈川】海産物加工メーカー、しいの食品(小田原市)は酒のさかな、酒盗の製造技術を使って、うまみ成分豊かな天然調味料「酒盗エキス」を開発、発売した。

食品メーカーや外食チェーン向けの業務用でカツオとマグロの2種類ある。胃袋を塩漬けにして、夏で6カ月、冬で8-10カ月熟成したうえで、液化・ろ過して製造する。熟成期間中の温度管理などに酒盗製造のノウハウを生かしている。

酒盗は高級料亭などでも隠し

味として使われることがある。酒盗エキスはスープやチャーハン、茶わん蒸しなど和・洋・中間問わずに利用できる。魚介特有のクセを感じさせずに、コクを深める効果があるという。

材料は主に静岡・焼津港で揚げたカツオとマグロを使っている。

取引量によって異なるが、1袋(500g)当たりの卸価格は600円程度を見込む。自然食品の人気の高まっていることもあり、需要の拡大が見込めると判断した。

「豆で達人なむらづくり」プロジェクトで高齢者の栽培する大豆を豆腐などに加工する福島県鮫川村の職員

団塊移住

大自然・畑仕事でアピール

阿武隈山系の南部丘陵地帯に位置する福島県鮫川村。三年前に隣接二町との合併を見送り、単独で生き残る道を選んだ。この二〇〇四年から始まったのが健康づくりも考えた高齢者対象のプロジェクト「豆で達人なむらづくり」だ。

大栗勝弘村長は「元氣な老人を増やすのが目的」と話す。鮫川村は農林・畜産業が基幹産業。約四千六百人の村民のうち約三割が生産現場を離れた六十五歳以上の高齢者だ。高齢者に遊休農地

での大豆栽培を奨励。村られた計算だ。一人当たが全量買い上げて豆腐や、みそなどに加工する。村営直売施設「手・まめ館」で販売する。

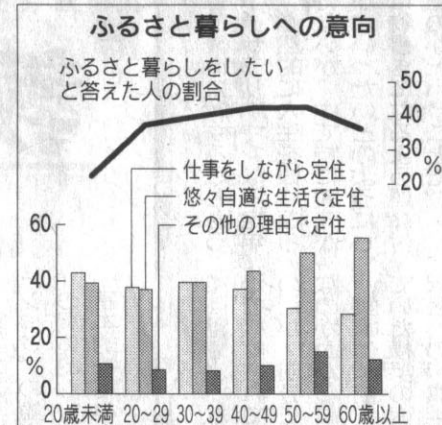
初年度百二人が参加したところ老人医療費の負担が前年度に比べ四千三百万円(八%)も減少した。収穫した大豆七・四の買い上げ費用二百五十万円を上回る効果が得た。

この成果を踏まえ、鮫川村はこの秋、本格的な団塊世代の定住促進対策を機に第二の人生を送る「小規模・うと思う都会人は少なく、%が自立の道を歩む」を掲げ、移住者が地域に溶け込める環境づくりを進める。十三歳の百七十

維持につながる。この「集会所」もから畑へ移った。の今年は栽培面積五倍に拡大。平均半一般のま



「豆で達人なむらづくり」プロジェクトで高齢者の栽培する大豆を豆腐などに加工する福島県鮫川村の職員



列島ビジネス トピックス