

「魚ホルモン」を食べよう

「魚ホルモン」を食べよう！
イメージ新・会・上・原・小・田・原・し・の・食・品・長・崎・料・理・店
時事通信社・水産部次長 川本大吾

タンやハツ、レバー、ガツ、シマチョウ。焼き鳥や焼きトンをはじめ、モツ煮、モツ鍋など、鳥や豚、牛の内臓を使ったホルモン料理店がにぎわう中、なじみが薄い魚の内臓を「魚ホルモン」とネー



バスタなど酒盗を使った料理を試食する丸千代田水産の女性社員

プロジェクト始動、酒盗を「和製アンチョビ」へ

神奈川県小田原市の水産加工会社「しいの食品」(権野雅之社長)は、カツオとマグロの胃や腸を選別して塩蔵熟成させた「酒盗」のラベルを一新。イメージを変えようと「魚ホルモンプロジェクト」と銘打って普及のためのPR作戦を展開中だ。

プロジェクトでは、料理研究家の牧野直子さんの協力を得て、酒盗をバスタなどに合わせた新たなレシピを提案。「和製アンチョビ」のように使ってほしい(同

社)と、若い女性などこれまで酒盗を食べなかつた層の需要を見込んで、積極的な売り込みを図っている。

「おやじのつまみ」のイメージ、正しい理解は1割以下

酒盗は主に酒のつまみなどとして親しまれてきたが、消費量は次第に減少。国内販売で同社はトップシエアを誇っているが、アルコールを好まない若者も増えていたため、低カロリーでうまみ成分が豊富な点などもアピールし、消費回復を狙う。

同社が二〇一〇年六月下旬に首都圏で実施したアンケート調査(回答数千人)によると、酒盗を「好んで食べる」または「食べたことがある」という人は二四%。また原料をカツオ、マグロと正しく回答した人は9%にとどまった。

今までは、「そのまま」で「おいごと」

また、酒盗を食べた経験のある人に、酒盗から連想する魚を聞いて

たところ、カツオが53%を占め、逆に酒盗の非認知者の40%が「酒盗と聞くとニシンを連想する」という結果が出た。さらに、酒盗を食べた経験のある人に食べ方を聞くと、86%が「そのまま」。食べた感想では41%が「おいしい」と答えた。

「酒盗」を前面に、料理研究家による新レシピ提案も

これらの結果を踏まえ、同社は酒盗の周知度を高めるため、まずは酒盗のラベルをリニューアル。(1)離れた所からでも人目で酒盗と分かる(2)記憶に残りやすいシンプルなるラベル(3)「しいの」ブランドより「酒盗」を前面に出す(4)ことを主眼に置いて、なじみやすいラベルに変更した。

さらに料理への応用ではメディア出演が多く、雑誌への連載など

「魚ホルモン」を食べよう



ラベルが一新されたカツオとマグロの酒盗(しいの食品)

クックパットやテレビCMも

もこなす料理研究家、牧野直子さんを起用し、酒盗を使ったレシピを紹介。クリームパスタやスープ、ホタテのカルパッチョ、さらにはチーズなどに酒盗を添えたオードブルなど、洋風に仕立てて「和製アンチョビ」としての使い方をアピール。

若い世代の女性を意識したレシピを「しいの食品」の関係者が訪

二〇一〇年十一月末、東京・築地市場(中央区)で酒盗を扱う丸千代田水産(石橋利至子社長)を「しいの食品」の関係者が訪

れ、酒盗を使った料理を関係者が試食。クリームパスタやホタテのカルパッチョ、オードブルなどを味わい、どの料理も好評だった。丸千代田水産の若手社員は「塩分、うま味が多いだけに、そのまま食べるよりも料理の隠し味として使えば、消費量がかなり増えるのではないかと話していた。

身近な食べものへ、イメージチェンジ

一方、長崎県松浦市の魚

料理店「専門いけす 城」では、ブリの内臓を使った料理が人気。牛や豚のホルモン料理がもてはやされる中「魚の内臓をもっと親しみやすく(店主)と、「魚ホルモン」の名を使ってメニュー化することにした。

店主の城勝彦さんによると、料理店が同市御厨町は「古くから魚の内臓をモツと呼んで、しょう油で煮込んで食べていた」という。ただ、「魚ホルモン」という方は全国的にもあまり知られていないため、「身近な食べ物として食欲や購買意欲を生み出すのでは」と考え、使用するようになった。

養殖ブリのモツ鍋、モツ煮が話題に

店内では、魚のモツ煮やモツ鍋などを魚ホルモンのメニューとしてPR。鍋は、地元産の養殖ブリの内臓のほか、キャベツやニンニクなどの野菜と唐辛子を使って作るのだとか。魚のあらなどは特に使用していないという。

有効利用、「ごみ減量化」にも貢献

魚ホルモンのネーミングとともに魚の内臓の利用が広がれば、「これまで鮮魚店や水産加工場などで発生していた生ごみとしての廃棄物にも、大いなる利用価値が生みだされ、貴重な食材となる。同時にごみの減量化にもつながるのではないかと(城さん)と話しており、魚ホルモン人気の広がりに期待を込めている。