

しずまえでとれるアカモク商品のPR

(市長表敬訪問)

◆ アピールポイント	◎今春、用宗で「アカモク」の本格的な収穫を行いました。 ◎用宗・丸子地区で「アカモク」の商品化に挑戦しています。 ◎「アカモク」をしずまえの新たな特産品にしようと活動しています。
◆ 日時・期間	令和2年7月10(金) 13時40分から14時00分
◆ 場 所	静岡市役所 8階 市長応接室
◆ 内容など	<p>【出席者】 清水漁業協同組合用宗支所青壮年部をはじめとしたアカモクに関わる企業・飲食店 6名</p> <p>【内 容】 用宗のアカモクで開発した新商品を市長に紹介(試食)します。</p> <p>【紹介の概要】 平成31年2月の「しずまえ振興協議会用宗地区部会」で、用宗漁協青壮年部の「用宗・石部の海に自生するアカモクをブランド化したい」との発言から地域での取り組みが始まりました。 その後、漁業者、企業、地域がそれぞれの分野で「アカモク」の活用について調査、研究を行ってきました。</p> <p>【今春はじめて本格的なアカモクの収穫実施】 用宗漁港青壮年部と株式会社 GOLDBLUE が打ち合わせを重ね、今春はじめて「アカモク」の本格的な収穫を行いました。</p> <p>【用宗アカモクPR事業実施】 令和2年4月～5月にかけて用宗と丸子の飲食店で「しずまえ用宗&丸子美食リレー」を実施し、各店オリジナルの「アカモク」メニューを提供しました。</p> <p>【アカモクを使用した新商品を開発】 企業・飲食店が、静岡市の食文化として「アカモク」を根付かせていきたいと新商品を開発しました。</p> <p>(※) アカモクとは、ヒジキ、昆布、わかめ等の仲間海藻の一種。ネバネバの食感が特徴で、スーパーフードとも呼ばれています。収穫は3月から4月の限られた数週間に限られるため、その後は冷凍保存されます。</p>

別紙資料 有 ・ (無)

是非取材を
よろしくお願いします!

【お問合せ】

水産漁港課しずまえ振興係

清水庁舎6階

電話 054-354-2337