

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

発行：エタリの塩辛愛好会事務局
 住所：雲仙市南串山町丙 10386
 TEL・FAX：0957-76-3008
 e-mail：shiokara@tenyo-maru.com
 http://shiokara.tenyo-maru.com

スローフードフェア 2006 in 横浜 出展報告

平成 18 年 4 月 29・30 日(ともに 12:00~17:00)に開催された「スローフードフェア 2006」で「味の箱舟」に認定されたエタリの塩辛を出展しました。横浜みなとみらいのパシフィコ横浜で開催されたフェアの入場者は両日で 4902 人。

三木会長が自作の塩辛を樽ごと持ち込んで PR し、エタリって何ですか?どうやって作るんですか?の質問に答えながら試食を勧めると、多くの人たちから「美味しい!」と喜んでもらえました。

アンチョビに馴染んでいる若い女性を中心に好評で、年配の男性からはやはり一杯欲しいね~の音が...



試食約 20kg 分
 販売約 13kg 分
 (150g800 円)
 試食はレタスや春キ
 ャベツとともに、塩辛
 は頭ごと!

横浜まで行き、塩辛を
 提供して下さった
 三木直義会長、本当
 にお疲れ様でした。

5月活動報告と今後の予定

- ◎雲仙春まつり「じげもん市」PR 販売(14日) 三木会長、ヤマジョウ宮崎ちづよさん、お疲れ様でした!
- ◎長崎県福岡事務所、東京事務所へ宣伝用試食品送付(9日、22日)
- ◎塩辛の説明、試食用提供(三木会長協力)
 - 県水産試験場加工開発指導センター村田所長、大迫研究員(9日)
 - スローフード国際本部中野美希氏(11日)
 - 休暇村雲仙義本支配人(12日)
 - 有限会社農業マーケティング研究所山本和子代表取締役(15日)
- ◎仙台五城ライオンズクラブ主催(後援スローフード宮城)「チャリティ食味会」への試食品提供依頼(17日)→250g パック 1000 円で 2 パック販売
- ◎雲仙市観光協議会設立準備会出席(異業種間の連携の提案)(19日)
- ◎九州運輸局視察 ロングステイ(長期滞在型)旅行プランのプログラム検討(25日)

へんに加工せず塩辛として売っていくのが良いと思う。見た目がもっと良くなるようにパッケージや並べ方に工夫が必要。

美味しい!
 ハマる人は絶対にハマる。
 「和製アンチョビ」「長崎のアンチョビ」など売り込み方を考えればコレは必ず化ける。

今後の予定(日時は未定)

- エタリの塩辛とともに「味の箱舟」に認定された「雲仙こぶ高菜」の生産者の方々との交流会(今後の販売などについて意見交換など)
- エタリの塩辛料理講習会
- 県水産部に対する PR・陳情 など

お知らせ&お願い

- ◎スローフードフェア用に雲仙市が印刷してくれたチラシが余りましたので、各販売店にお分け致します。
- ◎エタリの塩辛愛好会のホームページを充実させるため、塩辛にまつわる思い出話や塩辛を食べた方の感想やお手紙、その他、塩辛のオススメの食べ方などご紹介下さい。「エタリの塩辛愛好会」<http://shiokara.tenyo-maru.com>

事務局より カタクチイワシ漁の漁期に入り、なかなか皆さんで集まることができませんので、活動の報告を兼ねて「エタリの塩辛通信」を発行致しました。次号からは「エタリの塩辛料理が食べられるお店」「エタリの塩辛販売店」を毎回紹介したいと思います。飲食店、旅館ホテルの塩辛料理の情報も順次掲載しますのでお楽しみに。(今後の取材に対するご協力、宜しくお願い致します) 文責：竹下敦子