

# 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

### 販売・流通に関する勉強会～講師：松永忠徳氏

今年3月の第4回勉強会（塩の勉強会）に引き続き、県水産人材バンク制度を利用し、株式会社みそ半社長の松永氏を講師に迎え、8月28日に「販売・流通」をテーマに勉強会を行いました。内容は、「製品」と「商品」の違い、商標登録の必要性、生産の基準（ルール作り）、「安心・安全」とは、販売ターゲット（どこで、だれに、いつ売るか）について、机上の空論とにならないよう実態に即した講演でした。生産基準（生産規定書）の作成に関しては、必要性を十分認識することができ、早く対応していきたいと考えています。



エタリの塩辛を試食しつつ、現状抱えている様々な問題点なども議論。塩辛は三木会長が4月6日に漬け込んだもので、塩は前回の勉強会で推奨された「潮のハーモニー」を使用。（勉強会参加者：14人）



### なごや食フェスタでエタリの塩辛をPR～

今秋9月27日～30日に開催された「なごや食フェスタ2007」（主催：名古屋市など、最終来場者数4万人余）でスローフード体感フェアと題して、「味の箱舟」を使用したレストランが開設。主催者の要請を受けて、生産者自らがPRのため、会場でエタリの塩辛で作ったソース（バーニャカウダ）の試食や塩辛の展示を行ってきました（2日間のみ）。名古屋の人たちにはまだまだ認知されてなく、何？という反応が多かったようですが、実際試食すると若い女性にはウケが良かったようです。



イタリア料理店シェフによる800円の「味の箱舟」ランチ！エタリの塩辛は地元有機野菜のマリネ（バーニャカウダ風）に使用されました。4日間で1150食を販売！（スローフードあいち担当）



### 雲仙お山の文化祭で試食体験！

今年は「雲仙こぶ高菜&エタリの塩辛味わいツアー」として、守山女性部加工組合と合同で10月27日に実施しました。参加者は事前の宣伝が足りなかったためか少なかったものの、「これが食べたくて雲仙に泊まって参加したたのよ～」と喜んで試食された参加者の方の声に、こちらも思わず笑顔に。三木会長がビールを振舞ったり、和気あいあいのひと時を過ごしました。



事務局より 報告が遅くなりましたが、運営協力金を小浜海産、田中鮮魚店から頂いています。ご協力ありがとうございます。雲仙市観光協議会「食・食材部会」では、雲仙市の食材を活用した取り組みを行っていますが、エタリの塩辛を使った「雲仙ライスピザ作り」を9月に実施し、今後はオリジナルちゃんぽん作りを計画しています。興味がある方は、ぜひ観光協議会に入会してみませんか？

文責：竹下敦子