

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

愛好会トピックス 10月～12月の主な話題

平成18年度雲仙市地域づくり事業に決定

エタリの塩辛の販売用容器やラベルなどを工夫し、雲仙、小浜温泉の土産物品として確立させるための「エタリの塩辛プロデュース事業」。まずは瓶詰めを試みようと、色々検討を進めています。皆様の良きアドバイスをお待ちしております。

雲仙お山の文化祭で「エタリの塩辛料理教室」を開催しました

去る10月23日(月)に三木直義会長の加工場見学後、エタリの塩辛やイリコを使った料理を井上かおりさん(味処 花ごよみ)の指導のもと、調理試食しました。参加者は5名と少なかったですが、和気あいあい楽しい雰囲気の中、皆さん満足していただけたようです。



左が講師の井上さん



エタリの塩辛入りペペロンチーノ

参加者の声(アンケートより)

- とても分かりやすく説明いただきました。楽しくエタリイワシの塩辛について勉強できた。
- 楽しかったです。
- 美味しいエタリ料理をいただき満足でした。
- 熱心に対応していただきました。

県総合水産試験場と共同研究を行います(協力お願いします!)

株式会社ヤマジョウと水試が共同研究を行うなかで、愛好会でも塩辛の基礎的研究に関して、研究に協力しデータを共有することにしています。出来上がった塩辛だけでなく、原料となった生魚の分析も行いますので、詳細は事務局までお問い合わせ下さい。

テレビ&ラジオで放送されました

福岡RKB毎日放送制作「今日感テレビ」の撮影が11月26～27日に行われ、12月4日に放送されました。さらに、翌日5日の朝にはRKBラジオ「中西一清スタミナラジオ」で生放送の電話インタビューを受け、エタリの塩辛の紹介をしました。色々なメディアが注目してくれています!



アナウンサーの田中みずきさんも気に入ってくれました。

全国青年・女性漁業者交流大会に出場します

12月6日に開催された全国青年漁業者交流会長崎大会において、「カタクチイワシは地域の宝!～エタリの塩辛で地域活性化を～」のタイトルでエタリの塩辛愛好会の活動実績や今後の計画について発表したところ(発表者:事務局竹下)、最優秀賞を受賞しました。

3月7・8日に開催される全国大会では「エタリの塩辛」を全国の漁業者・水産関係者に広める良いチャンスですので、農林水産大臣賞を狙って頑張りたいと思います。

塩辛が漬けられない!!

今のところ、塩辛に適したサイズのエタリが漁獲されません。小さめだったり、関東ダシだったり…。来年早々の漁獲を期待します。

事務局より 4・5号そろっての発行となってしまいました。来年はもっと号数を増やしていきたいです。

12月8日には商船三井の「にっぽん丸」オブショナルツアーで塩辛加工場見学を実施したり、書ききれないことがまだまだあります。ホームページで紹介してますので、こちらもアクセスをお願いします。

今年一年お世話になりました。来年はエタリの塩辛愛好会の飛躍の年に!

文責：竹下敦子