

浜田市水産物ブランド化戦略会議広報紙

浜田の水産ブランド **どんちっち** 新聞

境港まき網船からどんちっちアジ出荷開始！！




写真は境港まき網船の大型イケスから自動選別機へ搬入されるどんちっちアジ

今年4月に開催された当会議臨時総会において、境港大中型まき網船団の当会議加盟が承認され、5月18日よりどんちっちアジの出荷が開始されました。これにより、原魚の安定供給が可能となり、ブランドの更なる発展に期待がかかります。

地元まき網船は4月29日にどんちっちアジを今年初出荷しましたが、5月に入りアジの水揚げが好調で、境港まき網船のどんちっちアジ出荷初日も地元船と合わせて約55トンの水揚げがありました。

燃油高騰など、漁業を取り巻く環境は厳しさを増す一方ですが、待ち侘びた明るい話題に市場は活気に満ちていました。

黄色のシールが目印です！！

このたび、境港大中型まき網船用に新しくブランドシールを作成しました。

このシールは、仲買業者さん達が市場で魚をセリ落とした後、仲卸業者さんや小売店へ売り渡す際、どの船が獲ったどんちっちアジかが一目で分かるよう、魚を入れる発泡スチロールのケースに貼り付けるためのものです。

地元船は白、境港船は黄色のシールが目印です。



<地元船>



<境港船>

どんちっちアジが紹介されました！！

5月23日（金）、大阪市リーガロイヤルホテルで開催された島根県企業立地セミナーにおいて、島根県の特産品としてどんちっちアジが紹介されました。

このセミナーは、東京、大阪、名古屋など、大都市を本拠地とする企業を対象に島根県への誘致を目的として毎年2回開催されています。当日は、島根県知事、浜田市長をはじめとする自治体関係者75名、企業関係者103名の合計178名の関係者が参加しました。

セミナー終了後に行われた懇親会では、島根県内の各地域から取り寄せられた特産品がテーブルに並べられ、参加者による試食が行われました。どんちっちアジを口にした参加者からは「脂が乗っていて甘い」、「まるやかな食感が新鮮」といった賞賛のお言葉をいただきました。

もっともっと多くの人にどんちっち三魚を食べていただけるよう、今後も積極的なPR活動を行っていききたいと思います。



どんちっちブランドは新鮮で安全な魚の提供に努めています



写真は魚体温度を測定しているところ。
島根県水産技術センターにご協力いただきました。

魚の保存には細心の注意が必要ですが、魚を保存する際、温度が高ければすぐに傷んでしまいますし、逆に温度を下げ過ぎても、生食の場合、美味しくいただくことは出来ません。

戦略会議では、こうした問題を解決するため、島根県水産技術センターにご協力いただき、イケス内冷海水の水温・塩分濃度・魚体温度など、魚の鮮度保持に関する数値の測定を行い、分析データに基づく適切な鮮度管理に取り組んでいます。また、水揚から市場出荷までの行程において殺菌冷海水を使用するなど、安心・安全な魚の提供に努めています。

※ ブランドシールの利用にあたっては、ブランド名使用に関する許可が必要となります。

※ 「どんちっち」は浜田市の登録商標です（登録番号：第4688190号）。

浜田市水産物ブランド化戦略会議事務局 浜田市殿町1番地浜田市役所水産課内

TEL：0855-22-2612 FAX：0855-23-3701