

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

「ゆうどきネットワーク」
NHK番組で紹介されました！！



どんちっちノドグロが9月2日（火）のNHK番組「ゆうどきネットワーク」で紹介され、全国40以上の都道府県で放映されました。

「地元でしか食べられない漁師料理」をテーマに、JFしまね浜田支所女性部員と河野乾魚店河野さんが、煮付・刺身・南蛮漬・ノドグロご飯と個性豊かな料理に自慢の腕を振りました。

今年もノドグロが美味しいシーズンがやって来ました。「食欲の秋」真っ只中、みなさんも色々な調理法で旬を味わってみてはいかがでしょうか。



「ブラボー山陰 生たまごザ・ゴールデン」
BSS番組で紹介されました！！



どんちっちアジが8月28日（木）のBSS番組「ブラボー山陰 生たまごザ・ゴールデン」で紹介されました。

収録日当日は、あいにく漁が無かったため水揚風景の収録はできなかったものの、市内ホテルでの一風変わったメニュー紹介や、スタジオでのゲスト：ルー大柴さんによる干物試食など、どんちっちアジの魅力を中心にPRすることができました。



京都府議会議員 行政視察で来浜！！



資源枯渇・燃油高騰など、漁業を取り巻く環境が一層厳しさを増し、魚価向上が漁業存続の命題と言われる中、全国各地で数多くの水産ブランドが誕生しています。そんな中で、8月28日（木）京都府議会議員10名が京都府において今後水産物のブランド化を進めていくにあたり、先行する当会議水産ブランド「どんちっち」について勉強するため来浜されました。

ブランド間競争が激しさを増し、全国で生き残りを懸けた正に「懸命」な取組が行われる中、当会議においてもこれまで以上に組織的・機動的な対応が求められています。

出前料理教室が開催されました

7月26日（土）三隅町今浦集会所において白砂公民館が主催する出前料理教室が開催されました。

今回の教室では、当会議から河野乾魚店 河野睦子さんが参加され、「どんちっち開きアジを使った冷汁」を作られました。食欲が落ちる暑い季節にピッタリのメニューで、参加者の方にとっても好評だったとのことでした。

干物は「焼くだけ」というのが一般的ですが、アイデア次第で色々な食べ方があり、とても奥の深い食材です。

皆さんも是非新しいメニュー創りにチャレンジしてみてください！



- ※ 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