

地産地消のススメ

メイドイン大村の安心・安全な水産物

～「クロダイ」編～

●農林水産振興課(内線251)



大村湾は全国的に評価が高い青ナマコが有名ですが、琴の海と言われる閉鎖的で穏やかな海域で育った海産物はどれも甘みがあり、おいしいといわれています。

今回は冬から春先にかけて旬を迎えるクロダイの地産地消に関する取り組みを紹介します。



◀クロダイ漁の様子。早い漁船は午前2時から出漁し、「はえ縄漁」という漁法で漁獲します。



大村市地域水産物活用推進協議会
松尾 貢 会長

クロダイを給食へ

地元で獲れたおいしい海産物を知ってほしいという思いから、クロダイをコロッケに加工し、市内の小・中学校へ提供させていただきました。

今後も、コウイカなどを活用した地元水産物のPRに取り組んでいきます。

クロダイコロッケができるまで

クロダイコロッケ(クロダイすり身フライ)ができるまでの様子をYouTube市公式チャンネルで公開していますので、ぜひご覧ください。



▲YouTube



漁獲したクロダイを機械ですり身にします。



野菜などの具材を混ぜ合わせます。



コロッケの形に成形します。



フライヤーで揚げて完成!

完成したコロッケは昨年12月から今年3月にかけて、市内の小中学校全21校で学校給食として提供されました。子どもたちはコロッケを口いっぱいほおぼり、おいしそうに味わっていました。



食べる前にはクロダイなど大村湾に棲む生き物についてしっかり学習!

