

にぎわい 99号

～日本海にぎわい・交流海道ネットワーク通信～

1. 境港市ならではの「海鮮丼」を創作！
鳥取県 境港市
2. 第11回萩・魚まつり
山口県 萩市

境港市ならではの「海鮮丼」を創作！

鳥取県境港市

境港市では、平成18年度の「みなと観光交流促進プロジェクト」のモデル港に選定されたことを受け、境港で水揚げされる地元の海産物を使った境港市の「食」のシンボルとなる「海鮮丼」を創作することで観光振興、観光交流の促進ならびに全国的な知名度向上につなげていくこととしています。

境港市には、水木しげるロード、水木しげる記念館などに年間85万人（2005年）の観光客が訪れていますが、境港市外に足を延ばして食事をする人が少なくありません。境港は、冬の「カニ」、夏の「マグロ」などの日本有数の水揚げ量を誇っており、ほかにもアジ、サバといった豊富な海産物が水揚げされます。これら海の幸を食材にしたシンボルメニューとすることで、「さかなと鬼太郎のまち」を掲げ、滞在型観光としていくために、観光客の滞在時間を「食」によって延ばし、観光の振興につなげていきたいと考えています。



夏のマグロ



冬のカニ

今後、これらの具体化に向け、地元の地域づくり団体を中心に観光、水産団体、行政などにより構成される協議会を立ち上げ、社会実験等を実施し、今年度中に企画をまとめることとしています。

みなさま、境港市へ立ち寄られた時は、境港ならではの「海鮮丼」を注文されてみてはいかがでしょうか。きっと、満足していただけると思います。



海鮮丼 (イメージ)

問い合わせ先

境港市役所 産業環境部

通商課 TEL 0859-47-1056

中国地方整備局 境港湾・空港整備事務所

工務課 TEL 0859-42-3147

第11回萩・魚まつり

山口県萩市

毎年恒例、山口県の北浦地区最大の水産イベント。萩沖でとれた新鮮な海の幸のコーナーや魚のつかみ取りなど、魚・魚のオンパレード。目玉は何と言っても鮮魚の即売。萩の瀬つきあじやイカなど新鮮な魚貝類が破格の安値で販売される。会場隣接の岸壁に漁船を横付け、当日の朝に捕れた新鮮な旬の魚介を格安で提供。販売開始と同時に売り場は黒山の人だかりになるほど。萩のブランド魚（瀬つきあじ、あまだい、けんさきいか）の試食コーナーも無料とあって、開始30分前から行列ができる人気ぶり。ハイライトは子ども向け「お魚のつかみどり」。会場内特設プールにアジ・サバ・ブリ・マダイなどの活魚を放流。子どもたちが夢中で魚をゲットするというもの。その他さまざまなイベントも行われ、大勢の人で賑わいます。

■日時 2006年10月8日(日) 9:00~14:30

■会場 山口県漁協萩地方卸売市場&道の駅：萩しーまーと

“道の駅：萩しーまーと”は、萩をはじめとする山口県北部の生産者が「新鮮な旬の食材」を提供し、城下町・萩が育んだ「おいしい食文化」を発信する施設です。以下の7つのポイントを特色として、平成13年4月、萩の海の手、漁港隣接の立地にデビューしました。

7つのポイント

- 地元食材オンリー
- 新鮮さにこだわる
- 活魚販売も毎日実施
- 安全・安心な食材
- 価格はエブリデー・ロー・プライス
- 美味しい情報も一緒に
- レストランも地元食材で



道の駅:萩しーまーと

■ 主なイベント内容

- ・ 鮮魚販売…会場のメインはやはり鮮魚の即売。朝獲れた新鮮なお魚を安く販売する。
- ・ 無料試食…萩のブランド漁のケンサキイカや瀬つきあじなどを無料でお振る舞い。
- ・ 漁協婦人部コーナー…漁協婦人部による郷土料理コーナー。500人分のジャンボ鍋。
- ・ 海産物コーナー…すり身天ぷらの揚げたて販売。その他イカ焼きや・水産加工品の直売。
- ・ 各種アトラクション…郷土芸能など。
- ・ お魚のつかみどり

お子様向けに開催される「お魚のつかみ取り」

淡水魚では時々見かけますが、アジとかサバとかブリなど、海のお魚のつかみ取りは珍しく、毎年、大人気。中には70センチもあるブリをゲットした小学生もいた。

【参加無料・当日会場にて整理券配布】

- 問合せ 萩市水産課 TEL0838-25-2230
- 山口県漁協はぎ統括支店 TEL0838-25-0231
- 道の駅：萩しーまーと TEL0838-24-4937



【編集・問い合わせ先】

中国地方整備局 港湾空港部 港湾計画課
TEL : 082-511-3905