

2.10 観光振興アイデア続々披露

2月10日、観光関係者などが集まり、第1回観光振興プラン策定委員会が市役所で開催されました。

会合では、市の若手職員プロジェクトチームが発案した「おさかな村」「妖怪コテージ」「体験型水族館」などのアイデアが披露されました。さらに観光協会から「鬼太郎の家の設置」などの提案がありました。

昨年372万人の観光客が訪れた水木しげるロードを中心に観光資源を発掘し、さらなる発展が実現できるプランの策定が期待されます。



2.10 「新かにめし」デビューへ

2月10日、保健相談センターで「境港新かにめし」の最終試食会が行われました。

「境港新かにめし」はベニズワイガニを丸々一杯使用し、紙で包み蒸し焼きにした新感覚のかにめしです。

「境港の新・ご当地グルメを創る会」が開発しました。ベニズワイガニ丸ごと一杯はインパクト抜群。試食者の評価も上々です。

価格は1,300円で3月26日から市内の参加店6店舗で販売が開始されます。

境港ベニガニ有志の会

境港ベニガニ有志の会をご存知ですか？

「ベニガニ」とは、言わずと知れた境漁港が水揚げ日本一を誇るベニズワイガニのことで、親しみをこめてこう呼ばれます。

平成17年に3人からスタートしたこの会は「ベニガニ」をよくなく愛し、年間10カ月という漁期がありながら、知名度では松葉ガニに隠れた存在となっている「ベニガニ」を見つめ直して商品開発やPR活動を行っています。現在、その趣旨に賛同した、船主をはじめ、荷受業者、仲買業者、加工業者、かにかご漁業協会、飲食店のオーナーシェフ、観光関係者、行政など約20人で組織されています。

境漁港に水揚げされる「ベニガニ」の9割以上が加工品となります。「ベニガニ」の加工品と言えはむき身、かにみそ、甲羅のグラタン、姿のポイルくらいしかない状態が続いていました。今では、煮ガニ、揚げガニ、カ

さかいみなとの



水産

二のカナッペ、ベニガニバーガーなどさまざまな料理を開発し、改めて「ベニガニ」の底力に気づかされています。

最近の活動は、各種イベントへの参加、東京・大阪でのショー、フードショー、スーパードでの実演販売、小学校などへの出前授業などを行っています。この地味であっても志でつながる活動の継続と連鎖が「ベニガニ」の地位向上、さらには境港の発展に繋がると信じています。

先日も新会員が加入し、今後ますます発展する当会に注目です。

◎問合せ先 水産課水産振興係
(☎47・1055)



まつえ暖談食フェスタに参加し、ベニガニ料理を販売