

「子どもにもつと魚を食べさせたい」の声をカタチに

「いわしカレーバーグ」デビュー

長野・岐阜を源流とする、栄養豊富な木曾三川が流れ込む伊勢湾。その伊勢湾を含む三重県近海で獲れたイワシを原料とした『いわしカレーバーグ』がデビューします。魚嫌いの子どもにも美味しく食べてほしいと、西濃支所の組合員さんと三重漁連が開発しました。

子どももおいしく食べられる魚の加工商品を

2010年に行われた総代交流会のひとつのグループで「子どもの魚嫌い」が話題になりました。厚生労働省の「国民健康・栄養調査報告」によると、2007年を境に、1日1人あたりの魚介類の消費量は、肉の摂取量を下回るようになりました。特に、「においが苦手」「骨や皮があつて食べにくい」といった子どもの魚離れが深刻だといわれています。「栄養豊富な魚を、なんとか子どもに食べさせたい。」そんなお母さんの思いから、魚を使った商品の開発が始まりました。「魚をミンチ状にしては？」「カレー風味にすれば、子どもの好む味付けになるのでは？」。組合員さんと三重漁連と検討した結果、「カ

レ風味のいわしを使ったハンバーグ」という商品のコンセプトができあがりました。「こだわりは三重県近海で獲れたマイワシ」いわしカレーバーグの原料となるマイワシは、伊勢湾から熊野灘沿岸にかけて漁獲され、三重県の漁港で水揚げしたものを、即座に冷凍保存したものです。「獲ってすぐのイワシを急速冷凍するので鮮度はバツグン。安定して原料を確保するためにも、冷凍設備は重要となるんですよ。」と三重漁連の松永さん。漁業は天候や、環境に影響されやすく、いつでも同じ魚がとれるとは限りません。



イワシを獲る巻き網漁船



水揚げされたイワシ

原料を確保することが重要な課題でしたが、「地元を流れる川が行き着く三重県の近海で獲れたイワシでつくりたい」という組合員さんの強い思いから、三重県産原料の確保に努力し、実現しました。魚をおいしくたくさん食べられる「ハンバーグに」

口状のレンコンも、「マイワシと同じように地場産を大切にしたい」と、愛知県を中心とした国産を使用しています。また、調味のポイントになるカレー粉は、「せいきょうベーシックカレー」でおなじみのオリエタルカレーさんの業務用カレー。スパイスが魚のくさみをおさえる役目もはたします。「子どもに魚を食べしてほしい」「地元の食材を大切にしたい」そんな思いをこめてつくられた、いわしカレーバーグを利用して、日本の食を考えるきっかけにもしてみませんか。



三重漁連 松永 実さん



いわしカレーバーグ おいしいポイント

1 骨を取り除く!

魚が苦手な理由のひとつ いわしの小骨。機械でしっかりと取り除き、身をすりつぶします。



2 子どもも大好きなカレー風味

カレー粉に、炒めた玉ねぎ、味噌も加えて味を調えます。

3 ちょうど食べやすいサイズ

約25gのミニサイズ。お弁当に入れたり、料理の材料としても利用できます。



アレンジも自由自在!

そのまま食べるのはもちろん、チーズをのせてオーブンで焼いたり



ロールキャベツの具やレンコンではさんでもおいしいです!



三重漁連の植樹活動 森・川・海をつなぐ運動

豊かな海は、森林と川からつくられます。三重漁連では、三重県内の上流となる大台ヶ原をはじめ、岐阜県白川町でも植林をおこなっています。



39号
デビューしました。
次回予定 42号
通常 398円



開発にたずさわった西濃支所の組合員さん



紀伊長島港での水揚げの様子