



## 庄内浜産イガイの 魅力をPR



庄内浜で「エゲ」「イゲ」などと呼ばれ、昔から地域で親しまれてきた「イガイ」を多くの方に知ってもらおうと、県漁協女性部や庄内浜文化伝道師協会などが連携し、8月1日と9月5日に庄内地域の量販店等で試食販売を行いました。

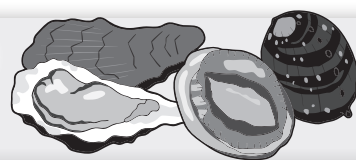
会場では、イガイを酒蒸しやみそ汁にして試食提供したほか、特徴や食べ方を紹介しました。初めて食べる方も多く、「おいしい」「こんな貝が庄内にあるとは知らなかった」といった声が聞かれました。

身近な水産物でありながら、まだ十分に知られていないイガイを「見て・触れて・食べて」知ってもらう機会となりました。

今後も関係者と連携し、庄内浜の水産物の魅力発信とイガイの消費拡大につなげていきます。



# 養殖の未来に向けて



## 第4回「庄内養殖事業コンソーシアム会議」を開催



8月4日、酒田まちなかホールにて第4回「庄内養殖事業コンソーシアム会議」を開催しました。

今回の会議では、海藻養殖における課題と解決策、庄内におけるアワビの養殖に向けた取り組みについて専門家の講演が行われたほか、県産の未利用果実資源を活用した微細藻類の生産技術や海ぶどうの陸上養殖モデルなど、今後の養殖事業につながる幅広い発表が行われました。

また、各ワーキングチームから、事業モデルの展開や資金・収益化計画、

現在抱えている課題について報告があり、活発な意見交換が行われました。

今後も、関係機関や企業等との連携をさらに深めながら、庄内の地域資源や環境特性を活かした新たな養殖事業の構築と、持続可能な漁業の実現に向けて取り組んでいきます。

## 34年間の挑戦から学ぶ イワガキ養殖勉強会開催!

8月25日(火)酒田市総合文化センターにおいて、島根県隠岐諸島・西ノ島町で34年間にわたりイワガキ養殖に取り組む中上氏を講師に迎え、これまでの経験や養殖技術、今後の展望についてお話いただきました。



当日は、漁業者や地元企業、市町村関係などから40人を超える参加があり、イワガキ養殖への関心の高さがうかがわれました。中上氏は、もともとイタヤガイ養殖に取り組んでいましたが、天然種苗が採れなくなったことをきっかけに、種苗生産施設を整備しました。試行錯誤を重ね、平成4年にはイワガキの人工種苗生産による養殖に成功しました。その後も、ヒラムシや魚類による食害、波浪や台風による養殖施設の破損など、数多くの課題に向き合いながら技術確立してきました。

また、近年は海洋環境の変化を踏まえ、従来の3～4年ものから6年もののイワガキ生産にも挑戦しているそうです。「良いイワガキを育てるには、良い生育環境が必要」と語り、豊かな海を守りながら漁業を続けていくことの大切さを強調しました。

講演終了後には参加者から様々な質問や意見が相次ぎ、充実した意見交換の時間となりました。

永きにわたる養殖の歩みと経験から多くの学びを得るとともに、持続可能な漁業の実現に向けて、海の環境を守ることの重要性を改めて考える機会となりました。

## 漁業者の安全を守る!

## 落水者の位置を把握する通報システムを実証

漁業者の海中転落事故などに備え、オーシャンソリューションテクノロジー株式会社(長崎県)が開発した「トリトンの矛(落水者位置通報システム)」の実証実験が、7月18日に加茂水産高校で行われました。

同システムは、名刺ほどの大きさの小型発信機を救命胴衣に装着するもので、落水による水濡れや衝撃をセンサーが感知すると自動的に信号が発信され、あらかじめ登録したスマートフォンなどに通知が届くほか、落水者の位置(緯度・経度)を確認できる仕組みです。

実証実験では、加茂水産高校を基地局に見立て、酒田沖約50キロの海域から発信された信号を受信できるかを検証。さらに、同校付近2ヶ所との間でも信号の送受信を行い、いずれも正常に通信できることを確認しました。



海上での事故は、発見や救助までの時間が生死を分けます。今回の実証成功は、漁業者の安全確保に向けた大きな一歩となりましたが、今後の本格導入には8千万円から1億円程度の費用が見込まれます。そのため、国のDX関連補助制度の活用に加え、県や沿岸自治体からの支援も必要となります。こうした支援を活用しながら、漁業者が安心して操業できる環境の整備を目指します。

## 漁業士研修会に参加!!

7月14日に秋田市で開催された東北・北海道ブロック漁業士研修会に本県漁業士2名、また8月24~25日に新潟県上越市で開催された日本海ブロック漁業士研修会に本県漁業士5名が参加しました。



研修会では、各道府県の漁業士との意見交換を通じて交流を深めるとともに、それぞれの地域における先進的な取組について学びました。本県からは、量販店におけるマグロ解体ショーなどのPR活動を紹介し、漁業士活動の活性化や担い手確保に向けた取組について活発な意見交換を行いました。

秋田市での研修では、アカモクやワカメ養殖の取組について講演が行われ、種苗生産や養殖管理の工夫、高水温への対応など、沿岸漁業の新たな可能性について知見を深めました。

また、上越市での研修では、近畿大学や海洋高校等と連携して進められているアカムツ(ノドグロ)の種苗生産・放流技術開発について講演がありました。資源増大に向けた取組や、高校生が地域の水産業を支える人材として育成されている事例が紹介され、参加者は大変興味深く聴講していました。

今後も漁業士活動を通じて、県内外の漁業者との交流や情報交換を進め、本県水産業の振興につなげていきたいと考えています。

水産技術振興センター水産振興部 工藤 創

## 人事発令のお知らせ

◆新規採用(発令日:令和8年9月1日付) 今井 康介 製氷工場



9月1日付で製氷工場に配属となりました、今井康介です。8月末日まではアルバイトとして勤務をさせて頂き、この度本採用となりました。

私の生まれは大山で、家は漁業とは全く関係がありませんが、魚を食べることは大好きです。魚や漁業についての知識は乏しいので、漁師や組合員の皆様に教えていただけると幸いです。

魚の鮮度を保ち、おいしく食べるために必要な氷を迅速、丁寧に提供できるよう、日々の業務に責任をもって取り組み、明るく誠実な対応を、今後も心がけてまいります。

まだまだ未熟でご迷惑をおかけすることもあるかとは思いますが、何卒ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

## 商品回収に関するお詫びとお知らせ

このたび、9月2日に一般消費者の方から保健所に対し、弊社が取り扱う商品「フグの南蛮漬け」及び「フグのフライ」について、有毒部位が付いたままの商品があるとの通報がありました。本件を受け確認を行ったところ「フグの尾ひれが付いた状態」で商品が加工・販売されていたこと、また、フグを使用した商品であるにもかかわらず、商品名にフグを使用していることが分かる表示がないまま販売されていたことが、新たに判明いたしました。

いずれも弊社の弁解の余地もない不備であり、報道等で「致死量」という言葉が取り上げられていることから、単なる作業上のミスでは済まされない重大な事案であると、改めて認識し、重く受け止め深く反省しております。

また、今回の事態により山形県内の漁業関係者、水産関係者のみならず、関係する店舗をはじめ、諸団体の皆様にも多大なご迷惑とご心配をおかけしましたこと、山形県の漁業や水産業に対する信用やイメージを大きく損なう結果となりましたことを、この場をお借りしまして深くお詫び申し上げます。

現在のところ、健康被害は確認されておりませんが、弊社では当該商品の自主回収を行っておりますので、お手元に対象商品がございましたら、大変お手数ではございますが、お買い上げいただいた店舗、もしくは(有)仁三郎までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

今後、今回の件を真摯に受け止め、このような事態を二度と起こさないよう、品質管理及び商品の安全性確保と再発防止に全力で取り組み、信頼を取り戻せるよう、より一層努めてまいります。今後の弊社の取組みを見守っていただき、再度商品を安心してお手に取っていただければ幸いです。

これからも、変わらぬご理解とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

この度は、誠に申し訳ございませんでした。

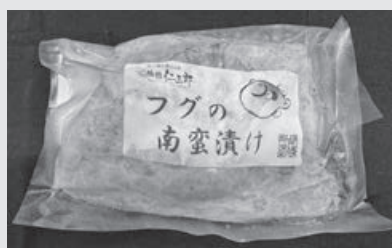
心より深くお詫び申し上げます。

令和8年9月12日

有限会社 仁三郎

代表取締役 第18代 豊丸 仁三郎 謹言

### 対象商品



**商品名**  
フグの南蛮漬け  
**賞味期限**  
2026年12月31日  
までのもの



**商品名**  
ふぐフライ  
**賞味期限**  
2026年10月31日  
までのもの

### 回収・返送方法

誠に恐れ入りますが、該当商品をお持ちのお客様は、下記送付先へ着払いにて返送、または弊社および販売店へ直接お持ち込み返品いただくようお願い申し上げます。返金対応させていただきます。

### 回収・送付先住所

〒999-7463 山形県鶴岡市三瀬己301・308  
有限会社仁三郎 電話番号：0235-73-2109  
送料：着払い

### お問い合わせ先

電話番号：0235-73-2109  
受付時間：9:30～17:30まで  
定休日：月火（変更になる場合もあります）

## 理事会情報

令和8年度第4回理事会議案  
開催日…令和8年7月7日(火)  
場所…第一会議室

### 【協議事項】

- 1 令和8年5月末現在における収支状況について
- 2 役員退任慰労金の支給について
- 3 令和7年度における理事の報酬(案)について
- 4 理事会招集者の順位について
- 5 行政庁に提出する業務報告書及び事業計画書について
- 6 組合員資格審査委員の承認について
- 7 2026年度全漁連賦課金等納入について
- 8 理事の購買限度額設定について
- 9 貸付金の審議について
- 10 令和7年度ディスクロージャー誌の発行について
- 11 2026年度漁協運動功労者表彰候補者の推薦について
- 12 令和8年度指導事業課金徴収方法及び時期(案)について
- 13 令和8年度共同漁業権行使料の徴収方法及び時期(案)について
- 14 共同漁業権漁場における小型定置網漁業及び刺し網漁業の制限に関する公示について
- 15 令和8年度さけ孵化事業に係る協力金の徴収について
- 16 指導事業手数料の改定について
- 17 地方卸売市場業務規程の一部改正について
- 18 組合員の加入・脱退について
- 19 組合員脱退に伴う出資金の払戻について
- 20 貸付金利息の改訂について
- 21 庄内養殖事業コンソーシアム会議について(進捗説明)
- 22 令和8年度第2回コンプライアンス推進委員会の開催について
- 23 その他

# 9月は 船員労働安全衛生月間です

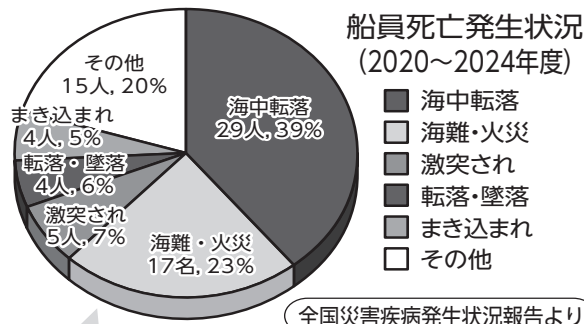
船員労働安全衛生月間は、船舶所有者及び船員の自主的な安全衛生活動の促進により、船内における安全で快適な作業環境と居住環境を実現し、船員の労働災害を防止するため、国土交通省、水産庁が主唱し、船員災害防止協会の協賛のもと、毎年、全国的に実施しているもので、今年で70回目となります。

## その一歩 見守る家族 待つ笑顔

### 今年度の重点事項

- |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>①作業時を中心とした死傷災害防止対策</li> <li>②海中転落・海難による死亡災害防止対策</li> <li>③漁船における死傷災害防止対策</li> <li>④船舶の設備等ハード面での安全対策の推進</li> <li>⑤船員の健康確保対策</li> <li>⑥新型コロナウイルス感染症等の感染症予防対策</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑦ハラスメントの防止とメンタルヘルスの確保</li> <li>⑧ITを活用した健康管理等の推進</li> <li>⑨熱中症予防対策</li> <li>⑩その他の健康管理上の取組</li> <li>⑪年齢構成を踏まえた死傷災害及び疾病対策</li> <li>⑫その他の安全衛生対策</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

皆さんの船舶でも、船内の安全衛生設備の点検を行うとともに、乗組員全員で安全衛生について話し合うなど災害、疾病の防止に積極的に取り組みましょう。



5年間で死亡者総数74名。なかでも海中転落による死亡者数が29名39.2%にもおよびます。  
漁労作業中は「墜落制止用器具または作業用救命衣の着用」、「荒天時の操業は控える」、「単独作業を行わない」などの安全対策を講じましょう。

**東北運輸局山形運輸支局 (TEL 0234-22-0084)**



## JF共済からのお知らせ



### 水害への補償は万全ですか？

いつも漁協の共済事業にご理解、ご協力いただきありがとうございます。今回はJF共済が提供する建物への補償、生活総合共済「**くらし**」についてご案内いたします。  
「**くらし**」は貯蓄をしながら建物や家財などを火災や自然災害から守る**あんしん生活総合共済**です。

近年日本全国で大雨による水害が相次いでおり、記憶に新しいところでは、8月に千葉県や富山県で発生した豪雨により、自動車や住家への被害に加え人的被害も発生しました。

そこで、災害への備えの一つとして挙げられるのが、共済や保険です。JF共済や他社の火災保険・共済に加入されている方も多いと思いますが、皆様は現在の補償内容を十分に把握されているでしょうか。

「火災保険だから自然災害も補償される」と思っている

も、実際には補償が付帯されておらず、いざというときに補償を受けられない場合があります。災害が起きてからではなく、今のうちにご自身の補償内容を確認しておくことが大切です。

また、建物だけ加入し、家財の補償を付けていないケースもあります。床上浸水では建物だけでなく、衣類や家電などの家財も大きな損害を受け、買い替えに多大な費用がかかります。万全な備えのためには、建物と家財の両方を補償しておくことが大切です。

私たちJF共済は「浜のあんしんサポート運動」を通じて、皆様の共済・保険と一緒に確認し、安心して災害に備えられるようお手伝いします。

以下に、「くらし」の水害補償の概要(2017年7月1日以降加入のご契約)を記載しますのでご確認ください。

### お支払要件



台風・暴風雨・豪雨等による洪水、融雪洪水、土砂崩れ、落石等により被害を受け、その状況が次に掲げる場合に加入共済金額を上限に水害共済金をお支払します。

- 1) 損害割合が共済価格の30%以上
- 2) 床上浸水・地盤面から45cmを超える浸水によって損害を受けた時

○お支払する共済金は**共済価格**※に対しての加入率によって決定される『**比例てん補方式**』によってお支払されます。

ご加入の共済金額によってはお支払される共済金が削減されますので適正価格でのご加入をお勧めいたします。

※共済価格:共済の目的である建物や家財等を金銭に評価した額をいいます。

詳しい内容・見積のご依頼については山形県漁業協同組合本所・各支所/JF共水連東北事業本部山形支店までご連絡ください。



# 酒保のMSLだより

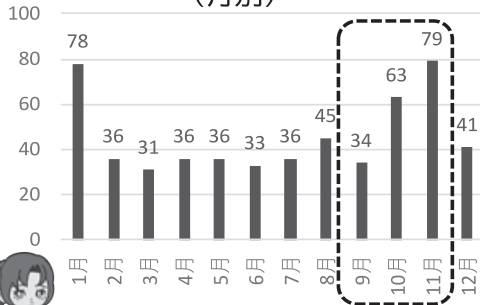


経験豊富なベテランの方は油断と過信に御注意！

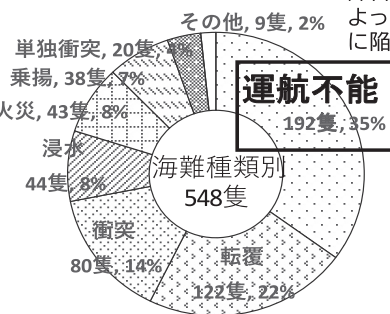
～事故の72%が60歳以上～

東北地方における過去10年間の漁船の事故隻数は548隻で、そのうち、9月から11月の秋季に178隻発生しており、全体の32%を占めています。海難種類別では、運航不能が192隻と最も多く発生しており、年齢別に見ると、60歳以上が72%を占めています。特に経験豊富なベテランの方は、**油断と過信**に御注意を！

漁船事故の発生状況(東北地方過去10年(平成28年～令和7年))  
(月別)



(海難種類別)



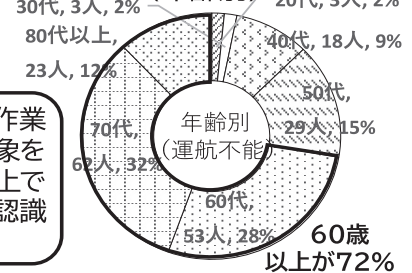
運航不能とは・  
海中転落による無人漂流や推進器  
障害、機関故障など様々な原因に  
よって船舶の運航が出来ない状態  
に陥った海難の総称です。



(運航不能の内訳)

|         |     |
|---------|-----|
| 無人漂流    | 66隻 |
| 推進器・舵障害 | 52隻 |
| 機関故障    | 38隻 |
| その他     | 36隻 |

(年齢別)



運航不能では、無人漂流が最も多く発生しています。原因として、乗船者の作業中の海中転落が多くを占めていますので、出港前、操業中は最新の気象・海象を把握し、荒天になる前に漁の中止や早めの帰港を判断しましょう。また、船上で作業を行う場合には、海中転落等の危険が潜んでいることを漁業者自身が認識し、慣れた作業でも気を抜かず行いましょう。



酒田海上保安部



2026 10/1→10/31

「漁業の安全月間」

～事故は突然、そなえは事前～



## 漁業種類別前年度水揚げ対比表

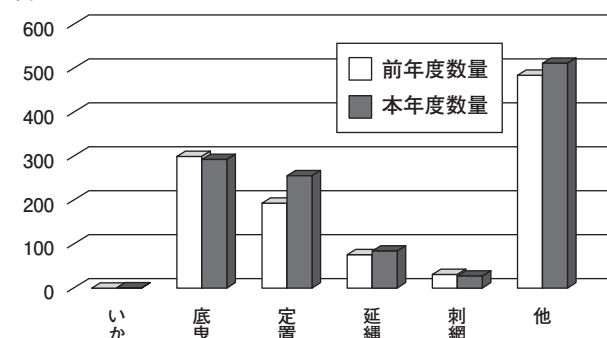
令和8年8月31日現在

(単位: kg, 千円)

|             | 8月数量    | 本年度数量     | 前年度数量     | 数量増減    | 8月金額   | 本年度金額   | 前年度金額   | 金額増減   |
|-------------|---------|-----------|-----------|---------|--------|---------|---------|--------|
| 1 底曳網漁業     | 20      | 295,251   | 298,809   | ▲3,558  | 22     | 179,406 | 186,421 | ▲7,015 |
| 2 刺網漁業      | 3,177   | 25,499    | 28,386    | ▲2,887  | 4,875  | 25,963  | 29,536  | ▲3,573 |
| 3 いか一本釣漁業   | 3,008   | 3,078     | 559       | 2,519   | 2,500  | 2,607   | 534     | 2,073  |
| 4 船凍いか釣漁業   | 0       | 0         | 0         | 0       | 0      | 0       | 0       | 0      |
| 5 はえなわ漁業    | 4,943   | 85,819    | 77,136    | 8,683   | 13,087 | 153,927 | 141,610 | 12,317 |
| 6 ごち網漁業     | 17,155  | 49,997    | 60,015    | ▲10,018 | 14,406 | 33,732  | 41,721  | ▲7,989 |
| 7 定置網漁業     | 470     | 257,043   | 192,185   | 64,858  | 605    | 93,286  | 96,031  | ▲2,745 |
| 8 採貝藻漁業     | 21,561  | 75,849    | 69,815    | 6,034   | 15,609 | 74,835  | 63,328  | 11,507 |
| 9 その他の漁業    | 84,793  | 378,206   | 349,082   | 29,124  | 43,054 | 141,414 | 130,162 | 11,252 |
| 10 張網漁業     | 0       | 4,855     | 2,058     | 2,797   | 0      | 2,729   | 1,196   | 1,533  |
| 11 遊漁、直売、県外 | 0       | 0         | 0         | 0       | 619    | 5,127   | 5,623   | ▲496   |
| 合計          | 135,127 | 1,175,597 | 1,078,045 | 97,552  | 94,777 | 713,026 | 696,162 | 16,864 |

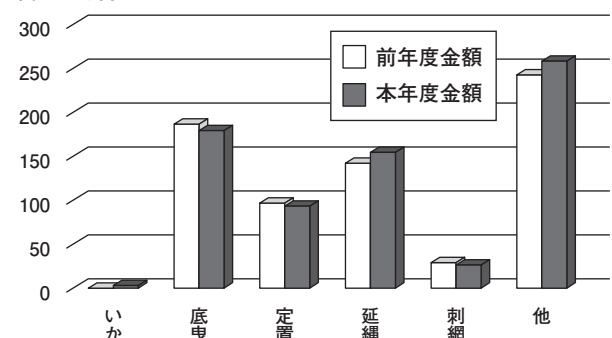
単位: トン

水揚げ数量対比表



単位: 百万円

水揚げ金額対比表



ためらうな 少しの異変 声に出せ

# 水揚情報

令和8年8月31日現在

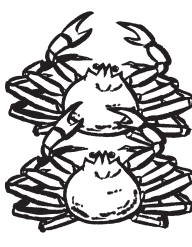
(単位：千円)

| 支所別<br>区 分            |       | 水揚合計      | 水 揚 地 内 訳 |        |         |         |         |         |        |         |
|-----------------------|-------|-----------|-----------|--------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|
|                       |       |           | 吹 浦       | 飛 島    | 酒 田     | 加 茂     | 由 良     | 豊 浦     | 温 海    | 念珠関     |
| 7 月末迄水揚累計             |       | 613,743   | 46,091    | 32,224 | 101,832 | 48,689  | 123,338 | 85,420  | 27,247 | 148,902 |
| 月<br>間<br>水<br>揚      | 県内船水揚 | 93,102    | 11,211    | 4,367  | 23,798  | 12,530  | 8,972   | 5,789   | 2,742  | 23,693  |
|                       | 県外船水揚 | 1,051     | 0         | 0      | 1,051   | 0       | 0       | 0       | 0      | 0       |
|                       | 合 計   | 94,153    | 11,211    | 4,367  | 24,849  | 12,530  | 8,972   | 5,789   | 2,742  | 23,693  |
| 前 年 同 月 水 揚           |       | 81,987    | 7,991     | 3,622  | 22,528  | 12,498  | 9,599   | 7,067   | 2,063  | 16,619  |
| 本<br>年<br>度<br>水<br>揚 | 県内船水揚 | 706,845   | 57,302    | 36,591 | 125,630 | 61,219  | 132,310 | 91,209  | 29,989 | 172,595 |
|                       | 県外船水揚 | 1,051     | 0         | 0      | 1,051   | 0       | 0       | 0       | 0      | 0       |
|                       | 合 計   | 707,896   | 57,302    | 36,591 | 126,681 | 61,219  | 132,310 | 91,209  | 29,989 | 172,595 |
| 前年度水揚累計               |       | 690,541   | 27,981    | 29,052 | 132,267 | 74,823  | 123,356 | 93,484  | 26,676 | 182,902 |
| 増 減                   |       | 17,355    | 29,321    | 7,539  | -5,586  | -13,604 | 8,954   | -2,275  | 3,313  | -10,307 |
| 本年度水揚計画               |       | 1,800,000 | 93,000    | 61,000 | 510,000 | 123,000 | 286,000 | 183,000 | 32,000 | 512,000 |
| 達 成 率                 |       | 39.3%     | 61.6%     | 59.9%  | 24.8%   | 49.7%   | 46.2%   | 49.8%   | 93.7%  | 33.7%   |

## 今あがっている魚

### － 8月のベストテン －

前年対比 増 ↗ 減 ↘ 変らず →

| 水 揚 金 額 (千円) |           |        |  | 漁 獲 量 (kg) |           |        |  |
|--------------|-----------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | か き 貝     | 26,670 |                                                                                     | 1          | べ に ず わ い | 58,500 |                                                                                       |
| 2            | た い       | 13,122 |                                                                                     | 2          | か き 貝     | 19,729 |                                                                                       |
| 3            | さ ざ え     | 8,637  |                                                                                     | 3          | た い       | 15,290 |                                                                                       |
| 4            | べ に ず わ い | 8,190  |                                                                                     | 4          | さ ざ え     | 13,188 |                                                                                       |
| 5            | あ ま だ い   | 4,337  |                                                                                     | 5          | その他のばい類   | 6,442  |                                                                                       |
| 6            | その他のばい類   | 3,773  |                                                                                     | 6          | す る め い か | 3,005  |                                                                                       |
| 7            | す る め い か | 2,487  |                                                                                     | 7          | あ ま だ い   | 1,555  |                                                                                       |
| 8            | つ ば い     | 1,286  |                                                                                     | 8          | つ ば い     | 849    |                                                                                       |
| 9            | あ わ び     | 1,164  |                                                                                     | 9          | め ば る 類   | 706    |                                                                                       |
| 10           | め ば る 類   | 1,002  |                                                                                     | 10         | お お ば い   | 481    |                                                                                       |
|              |           |        | 月間MVP                                                                               |            |           |        | 月間MVP                                                                                 |

◇山形県は、この豊かな海の恵みと浜文化を次世代へ伝えるため、2007年度に「庄内浜文化伝道師」認定制度を創設しました。伝道師は、魚の生態や特徴、さばき方、調理方法、庄内浜産水産物のおいしさを広く伝えていきます。学校や地域での講座、料理教室、イベントでの解体ショー、ラジオやYouTubeによる情報発信など、活動内容は多岐にわたります。

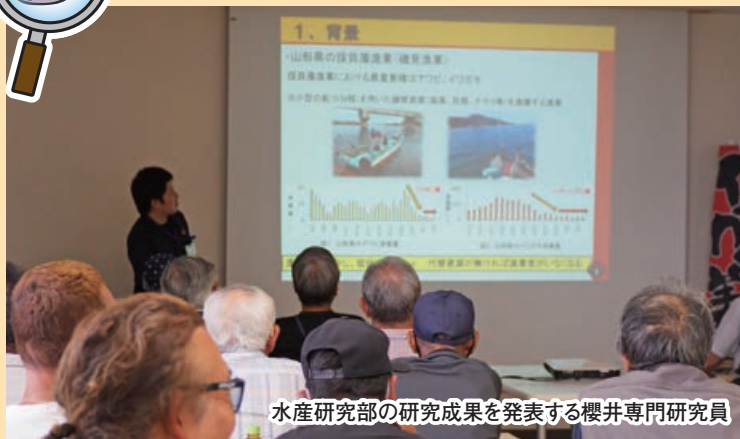
◇近年は、水産資源の減少や地球温暖化など、海を取り巻く環境が厳しくなっています。こうした中でも、庄内には多くの旬の味覚と、先人から受け継いだ食文化があります。伝道師の活動を通じて、伝統を守りながら変化する魚種や新しい食べ方を広め、次世代を担う人材を育てていくことが重要です。庄内浜文化伝道師は、海の恵みと浜文化を人から人へ伝え、未来へつなぐ大切な役割を担っています。

◇庄内では、旬の魚が豊富に獲れたことから、長期保存のために加工するよりも、その時の魚が持つ本来の味わいを生かして食べる文化が発達しました。魚を生かした素朴な調理法や、地域ごとの食べ方が受け継がれ、庄内浜ならではの食文化が育まれています。

◇庄内浜では、春のサクラマスやワカメ、初夏のクロマダゴ、クチボソガレイ、梅雨テシコ、夏のイガイやイワガキ、イシモズク、秋の庄内おぼこサワラや鮭、冬の庄内北前ガニや寒タラなど、四季ごとにさまざまな旬の魚を楽しむことができます。漁場が陸地から近いと、獲れた魚介類はその日のうちに水揚げされ、市場や店頭で新鮮な状態で並びます。こうした鮮度の良さも、庄内の魚のおいしさを支えています。

◇約135kmに及ぶ庄内浜は、暖流と寒流が交わることで多様な魚介類が生息する豊かな漁場となっており、年間約130種類もの魚介類が水揚げされます。





水産研究部の研究成果を発表する櫻井専門研究員



漁具の正夫に熱心に耳をかたむける漁業関係者



トマトソースが絶品の冷製パスタ

9月15日、おいしい魚加工支援ラボ（鶴岡市）において、「イガイ勉強会・意見交換会」を開催しました。当日は、漁業者をはじめ、市町村関係者、量販店・流通関係者など約40名が参加しました。

第1部の勉強会では、山形県水産技術振興センター水産研究部の櫻井聡専門研究員から、庄内浜産イガイの研究成果や蓄養方法などについて説明を受けました。また、先駆けてイガイ漁に取り組んでいる漁業者の代表から、漁具の工夫や漁獲方法について紹介があり、参加者は熱心に耳を傾けました。その後の意見交換では、実際の漁の経験に基づいたさまざまな意見が交わされ、イガイ漁への関心の高さがうかがえました。

第2部では、山形市のイタリアンレストラン「ウミトソラ」の富田修史シェフが調理したイガイの「冷製パスタ」、「香草パン粉焼き」、「サラダ」の3品が振る舞われ、参加者は料理を味わいながら、流通・販売の可能性や今後の活用方法、これまで実施したイガイキャンペーンについて意見交換を行いました。

実際に「知って、味わう」ことでイガイの魅力を共有するとともに、参加者それぞれの立場からさまざまな意見が寄せられ、庄内浜の新たな水産資源としての可能性を考える有意義な機会となりました。



イタリアンレストランウミトソラ 富田シェフ(向かって右)

## 庄内浜産「イガイ」の魅力をプロの料理人が紹介



◆ 庄内浜で漁獲される「イガイ」が、白鶴酒造公式YouTubeチャンネルの「白鶴×Georgeのおうちビストロ」に登場しました！

◆ 今回の動画では、人気料理系YouTuberでフレンチシェフのGeorge（ジョージ）さんが、庄内浜産イガイの濃厚なうま味を活かした「極上の夏の冷製パスタ」を紹介。イガイのだしをたっぷりと使い、その魅力を存分に引き出した一品に仕上がっています。

その味わいや可能性を、プロの料理人ならではの視点で楽しめる動画となっています。

庄内浜のイガイがどんな料理に変身するのか、ぜひ動画をご覧ください！

QRコードからも視聴できます。

