

平塚市内の民間企業が手を組み、地元で採れる農水産物などを使った商品も多く手掛けている。市が2016年に創設した「産業間連携ネットワーク」制度の活用が次々と形になっており、市担当課は地域の活性化に結び付けたいと意気盛んだ。

(浅川 将道)

平塚漁港で年間7トの水揚げがある回遊魚シイラを使った商品も、ネットワーク制度の活用例の一つだ。

シイラは米ハワイで「マヒマヒ」と呼ばれて人気の魚だが、国内での評判はいまひとつ。「独特の見た目の悪さ」「鮮度が落ちるのが早い」といった理由から市場で敬遠されていたが、平塚の特産物の商品化に取り組む「鳥仲商店」(同市黒部丘)が着目した。

漁協に骨抜きや冷凍を依頼し、魚肉を使ったメンチカツとトマトチーズコロッケを開発。生産者が加工・販売を手掛ける「6次産業化」に協力している社会福祉法人「進和学園」(同市上吉沢)が地域の小麦を使用したパンとトマトピューレも採り入れ、それらを挟んだサンドも合わせて編み出した。

魚独特の臭みを消すのに苦労したという、鳥仲商店

# 地元産使い、商品開発

## 平塚の企業 制度で連携

の鈴木崇専務は「シイラという魚をブランド化し、子どもや家庭に広まり、飲食店でも扱うきっかけになれば」と期待を寄せる。

一方、平塚産の野菜のおいしさに注目したのは、スーパー「まじめや」(同市西八幡)。手作りが好評の弁当に添える野菜の一品を地場産にしようと、低農薬などこだわりの野菜作りで知られる「猪俣農園」(同市上吉沢)のダイコンを用いることを目指した。

調理は、こちらも地元の野菜を扱っているレストラン「旬菜屋NoBu」(同

市龍城ヶ丘)に相談。平塚生まれのブランド米「はるみ」を ferment させて甘酒にし、それとだし、ダイコンとを混ぜ合わせて「消化に良い」スープに仕立てた。担当

者は「お互いの強みを生かして新商品を開発する、その後押しをして産業を活性化させたい」と意気込んでいます。

市産業振興課によると、いずれの商品もネットワーク制度を活用し、地元企業の連携によるもの。同課の

## シイラのカツ、大根スープ



①地元の食材にこだわり完成した大根スープをアピールする関係者ら。平塚市役所②シイラを使ったメンチカツとトマトチーズコロッケなど

問い合わせは、鳥仲商店 ☎0463(31)0349、まじめや ☎0463(2)63802。