

シイラを使ったメンチカツなどの新商品を説明する関係者



コロッケやバーガー……

「平塚シイラ」味わって

平塚で水揚げされる大型魚のシイラを使ったコロッケやバーガーなどが商品化されることになった。平塚市の鶏肉卸販売「鳥仲商店」▽平塚市漁協▽社会福祉法人「進和学園」——が、地域資源の利活用を図るためにプロジェクトチームを組んで開発した。

シイラは平塚沖の定置網な

ンを提供して、鳥仲商店が総菜加工した。鳥仲商店の鈴木崇専務(47)は「さっぱりしているシイラの特徴を生かした味。この商品化を機会にシイラがもっと一般的に使われるようになり、『平塚シイラ』がブランドに育ってほしい」と話した。

商品は、平塚シイラのメン

地元漁協らチームが商品化

どで取れる白身の魚で、大きいものは体長2m前後になる。年間約7ト水揚げされるが「大きすぎる」「鮮度が落ちやすい」などの理由で食用としてはあまり人気がない。ただ、ハワイでは「マヒマヒ」の名称で親しまれていることもあり商品化できると判断、同漁協がシイラをさばき、進和学園がトマトピューレやパ

チカツ(税別280円)▽同トマトチーズコロッケ(同)▽平塚シイラのマヒマヒ・タルタルバーガー(税別500円)▽同トマトチーズコロッケサンド(同)。販売は鳥仲商店で2月1日(コロッケサンドは3月1日)から。問い合わせは鳥仲商店(0463・31・0349)

【渡辺明博】