

富山県魚津市の魚津漁協は、商品価値の少ない魚のすり身を有効利用し、伝統行事「たてもん祭り」をイメージしたおでんを考案した。4日夜に市内のホテルで開かれた地元の新年賀詞交歓会で披露した。（伊東浩一）



未利用魚活用 たてもんおでん

魚津漁協が考案

同漁協は、水揚げされても安値しかつかない「低価格魚」や、市場に出回らない「未利用魚」を活用するため、これらをすり身にして「魚津アジ天点」と命名。市内の各飲食店で、魚津アジ天点を生かしたアイデア料理が味わえるように準備を進めている。

たてもん祭りをイメージしたおでんは、魚津アジ天点を使った料理の一例。アジと甘エビのすり身を三角形や円形に成形して串刺しにし、たてもんの形に見立てている。賀詞交歓会では、野菜やこんにゃく、がんもどきなどと一緒にしょうゆ仕立てで煮込んだ八十個が振る舞われ、来場者がおいしそろうに味わった。同漁協は、年度内にも生産機械をそろえ、魚津アジ天点を各飲食店に供給できる態勢をつくる。担当者は「各店が自由な発想で調理方法を工夫しながら、たてもんおでんを提供してほしい」と話している。



「たてもん祭り」をイメージしたおでん＝富山県魚津市で