

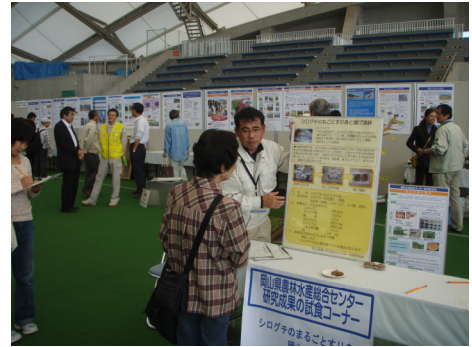
岡山あぐり総合フェアに出展

平成 23 年 10 月 29 日（土）、岡山ドームで「岡山あぐり総合フェア」が開催された。フェアは、岡山県の農林水産業に関する各種施策や試験研究の実施状況、農商工連携・6次産業化、食糧自給率の向上、地産地消等について県民に広く紹介し、食と農に対する関心を高めていただくために開催されたもので、県の特産品を県内外に情報発信するイベントである。

水産研究所は、研究業務の概要や最近の成果等をパネル展示したほか、底びき網漁業で混獲される小型シログチの利用促進を図るため商品化を目指している「丸ごとすり身の揚げ蒲鉾」の試食や瀬戸内海の重要魚種カタクチイワシのシラス漁業を紹介するチリメンモンスター（きしわだ自然資料館の登録商標）の体験イベントを実施した。

丸ごとすり身の揚げ蒲鉾は、色の白さやきめ細かさこそ本来のシログチすり身にかなわないが、カルシウムと鉄分が豊富で育ち盛りの子供や女性には、健康的な食材といえよう。試食した人達からは、「塩だけでなく、調味料を加えるとより美味しくいただける」、「十分な弾力がある」、「魚体を丸ごと使った分、シログチの味がしっかりと残っている」など上々の評価をいただいた。

チリメンモンスターの体験では、子供達にまざって大人もモンスター捜しに時間を忘れていた。スーパーマーケットなどで「シラス」や「チリメンジャコ」として売られているものの多くはカタクチイワシの子供で、これらにはイカやエビ、カニ、タコなど姿形が奇抜な様々な生物が時折混ざっており、チリメンモンスターと命名されている。チリメンモンスターは海の生き物のほんの一部でしかないが、多くの生き物を支える縁の下の力持ちであり、海の世界を知る手がかりともなる。多様な生き物が生活する海に思いをめぐらせていただけたことであろう。（開発利用室：萱野）



丸ごとすり身の揚げ蒲鉾試食



丸ごとすり身の揚げ蒲鉾



体験チリメンモンスター