

デーリー東北

THE DAILY TOHOKU

2025年(令和 7 年)

8月7日(木)

(旧暦閏6月14日) 先勝

缶詰2種、あぶりハム、棒寿司



ブランド認証を受けた各商品。(左側から) 天皇家山の金目鯛缶詰2種類、金目鯛のあぶりハム、金目鯛の棒寿司

市内3事業者が開発



熊谷雄一市長(右から2人目)からブランド認証書を受けた河村和吉専務(左)、川村嘉朗社長(左から2人目)、小軽米道善社長=6日、八戸市庁

船凍キンメダイ加工品 八戸市がブランド認証

八戸港に水揚げされる船凍キンメダイを使った水産加工品4商品が、八戸市水産物ブランド認証制度に基づく認証商品として市から認定を受けた。商品を開発したのは八戸魚市場、ディメール、開洋漁業の市内3事業者で、6日に市庁で手交式が行われた。船凍キンメダイは現在、同港が国内唯一の水揚げ港。安定漁獲を背景に引き合いが強まっており、事業者側はブランド認証を消費促進や販路拡大の弾みにしたい考えだ。

(松原一茂)

統計が残る10年以降で最多だった。今年も順調な水揚げが続いている。市魚市場の卸売業者・八戸魚市場は「天皇家山の金目鯛缶詰」を開発し、「しょう油煮」と「オリブオイル煮」の二つが認証を受けた。スーパーなどでは税抜き価格800、900円台で販売中。第1弾で発売した「水煮」を含め計3種類でシリーズ化している。

水産加工業のディメールは「金目鯛の棒寿司」を3月に開発、発売。脂の乗ったキンメダイをあぶり、うまみを十分に引き出した。自社の公式オンラインショップなどで2250円(税込み)で販売している。

船凍キンメダイを漁獲している漁業会社の開洋漁業は「金目鯛のあぶりハム」を自社で製造。ハープでキンメダイを味付けし、皮目をあぶって香ばしく仕上げた。希望小売価格は680円(同)で、同社のホームページから注文できる。

6日はブランド認証の手交式が開かれ、熊谷雄一市長が八戸魚市場の川村嘉朗社長、ディメールの小軽米道善社長、開洋漁業の河村和吉専務に認証書を手渡した。各商品を試食した熊谷市長は「八戸の水産の底力を感じた」と評価した。

市水産物ブランド認証制度は21年度に創設。今回は24年度に開発された水産加工品が審査を受けた。これまでの認証商品は、マルヌシ(同市)の「八戸の魚屋がつくった炊き込みごはんの素(さば)」のみで、今回で計5商品となった。