

「深浦旬眠サーモン」が北前ジェットで沖縄へ

深浦町風合瀬(かそせ)漁協女性部加工部会

昆布を運んだ北前船が、21世紀には北前ジェットとなって、青森のサケを沖縄に運びます！

北の海から深浦に戻ってきたサケは、新深浦町漁協所属の定置網漁船・明光丸で、水揚げされた後、生きたまま港に運ばれます。

快眠処理をして、ゆっくり休んだサケの身は、血液が毛細血管の隅々まで巡り、色がきれいで、ぷりぷり、なにより生臭さがなくなるのです。



快眠中のサケ

そのサケを、風合瀬漁協女性部加工部会が、衛生的な旬眠加工ボックスで「生より新鮮！」な日本初の冷凍刺身パックにしました。

説明書のとおり解凍すると、ぷりぷりのサケのお刺身を、ご家庭で召し上がれます。



深浦旬眠サーモン



金醬とともに

この「深浦旬眠サーモン」が、北前ジェットで、はるばる沖縄県に運ばれ、沖縄からは「旬眠海ぶどうスープ」が送られてくるといふ連携事業が実現し、12月8日に同時記者発表を行いました。



報告する加工部会



記者発表時メニュー

2010年12月8日、
深浦旬眠サーモンと南城旬眠海ぶどう
の同時発表を行いました。
沖縄県南城市と深浦町は、これからも
連携していきます。

こちらの購入は、60円のメール便で、全国どこでも送れます。
 こちらのパッケージは、おみやげとして、お持ち帰りにも最適です。
中央共同し物
です！

沖縄県南城市・旬眠海ぶどうのお吸い物
 青森県では、いか焼き村でのみ、好評発売中！



12月15日から、かそせ・いか焼き村で販売開始したところ、おかげさまで、12月21日には完売となりました。



また、沖縄県で同時記者発表の会場となった「ユイン千ホテル南城」さんには業務用の半身を納品し、そのほかにも東京、福岡の水産会社への納品が確定しています。

私たちの夢は、「深浦旬眠サーモン」をはじめとする深浦の魚を、旬眠シリーズとして、国内だけでなく世界に売り込むことです。

生産者が主体的に行う産地活性の先進事例となるよう、これからもがんばりますので、ご支援よろしくお願ひします。