

やっかい者といわれ、
不人気だった魚も

バリ旨か ちんちよか料理

※ちんちよか=大変珍しい

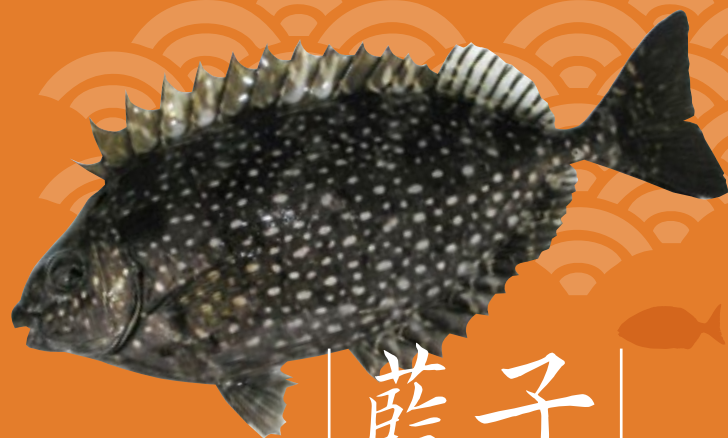
やっかい者である
「アイゴ」・「イスズミ」の
提供で藻場を再生

ストップ 磯焼け

魚の産卵を育成する場である「藻場(もば)」が減少することで「磯焼け」という深刻な問題を引き起こしています。

「藻場」が減少すれば、漁にも多大な影響があることは目に見えています。現在、磯焼けを防ぐ対策として、海藻を食べる魚を食用とすることで、豊かな海を取り戻そうとの取り組みがなされています。

そのひとつがやっかいものでもあり、今まで磯くさくて不人気とされた「アイゴ」や「イスズミ」を、適切な処理を施し、皆様に食べていただけるよう、試行錯誤を重ね商品開発に至りました。



藍子

アイゴ



伊寿墨

イスズミ

健康志向の方に おすすめです。

長崎では魚種も多く「あえて食べることも少なかった魚」「食害魚といわれ嫌われていた魚」。

「アイゴ」・「イスズミ」は健康食品でもありました。成長ホルモンの分泌を促進する「アルギニン」(マダいの約37倍)免疫機能を向上させる「オルニチン」(マダいの約3倍)が多く含まれています。

(出典:国立健康栄養研究所/「健康食品」の素材情報より)

海と日本
PROJECT

海で進行している環境の悪化などの現状を、子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、日本財団、総合海洋政策本部、国土交通省の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。そく彩はこのプロジェクトを応援しています。

