

舟形の鮎を多くの方に

「福祉鮎」町内施設へ鮎を寄贈

町では、舟形の旬の味覚を味わってもらおうと、町内の福祉施設に鮎を寄贈しました。

例年、鮎釣り大会で釣り上げられた鮎が寄贈されていましたが、今年は新型コロナウイルス感染症の影響で、小国川での鮎釣り大会がすべて中止になり、鮎を届けることができなくなっていました。

寄贈した鮎は、鮎の塩焼きや鮎ごはんなどにして、各施設の利用者や職員のみなさんに振舞われました。



旬の味をそのままに、いつでもお届け

㈱舟形町振興公社では、高温高圧調理機を導入。この調理機は、真空パックにしてから加熱調理するため、殺菌効果があり、常温での長期保存が可能となります。そのため、冷凍や冷蔵保存をする必要がなくなり、一年を通して舟形の鮎を楽しむことができるほか、販路の拡大が期待されます。

また、学校給食での提供も検討されています。



Interview ~インタビュー~



㈱舟形町振興公社
支配人
伊藤 恵子さん

がんばれ舟形特産品応援事業「焼き鮎ドライブスルー販売会」にお越しいただき、ありがとうございました。多くの方に舟形の鮎を味わっていただきうれしく思います。㈱舟形町振興公社では、舟形が誇る鮎をたくさんの方に食べていただきたく、高温高圧調理機を活用した商品の開発も行なっています。

また、土・日・祝日限定販売の焼き鮎と鮎ごはんが好評です。10月末まで舟形若あゆ温泉で販売していますので、ぜひお試しください。お待ちしております。



県内外から多数の予約があり、2日間合わせて3,000尾を超える焼き鮎が販売されました。購入した方からは、「焼きたてをスムーズに購入できるのはうれしい」、「今年は若鮎まつりが中止と聞き、鮎を食べることができなかつたと思っていたが、このような形で舟形の鮎を買うことができて、とても良いイベント」などの声をいただきました。

9月5・6日、アユパークで、がんばれ舟形特産品応援事業「焼き鮎ドライブスルー販売会」が行われました。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響で、町最大のイベント「ふながた若鮎まつり」が中止となりましたが、町の特産である「鮎」を味わってみたいという思いから、完全予約制で行いました。当日は、㈱舟形町振興公社の職員と町職員が、密を避けるなどの新型コロナウイルス感染症対策を講じながら販売。「来年は若鮎まつりへ、ぜひお越しください」と声を掛けながら、焼きたての鮎を手渡しました。

焼きたての鮎を
スムーズに提供