

ミシェル・ウィーが土佐の魚を堪能！

～漁協女性部が浜のおもてなし～

高知県海洋局

か つ お 通 信

高知市丸の内
高知県海洋局
発行人 久保田寿一
編集人 海洋企画課
定 価 無料

昨年引き続き、芸西村の「スロウ黒潮カントリークラブ」で開催された男子ゴルフトーナメント「カシオワールドオープン」は、現役女子高校生プロ、ミシェル・ウィー選手の参戦で大いに盛り上がりました。

昨年来高した際、ウィー選手が土佐の魚を絶賛したことは既報(13号)でお伝えしましたが、「今年は是非とも自分たち漁村のおかみさんが作る料理を味わって欲しい！」との県漁協女性部連合協議会(浜中数子会長)の希望が叶い、大会前日に味わって頂くことができました。今回は、ウィー選手や有名選手が土佐の魚を食した時の状況や感想などについてご紹介いたします。

■浜のおもてなし

ゴルフトーナメントは11月23日、26日の間に開催されましたが、おもてなしはその前日に開催されたプロアマトーナメント表彰式のパーティー会場で行われました。

会場は40名のプロと併せ、カシオの取引先である電気関係の有名大手企業の方々(アマ)で



ウィー選手自ら「エガニのポイル」と「キンメダイの魚めし」をテイク



「すごく美味しかった！」とウィー選手

埋め尽くされ、漁協女性部連合協議会はその会場の一角に漁村料理コーナーを設け、前日から準備してきた自慢の料理を振る舞いました。

当日のメニューは、エガニとタビエビのポイル、清水サバの焼きサバ寿司、キンメダイの魚めしと煮付け、かつおの塩タタキとかつおの湯掛けご飯、チリメンじやこ、トロメなど。

■真打ち登場

ウィー選手が漁村料理コーナーを訪れたのは、会場準備がやっとと整い、人がまだまばらな時間帯。特別室に入る途中にコーナーの前に足を止め、じっくりと品定め。まずキンメダイの魚めしを指し「これは何？」と通訳を介し質問。魚の炊き込みだと説明するとこれをテイク。次に浦戸湾産のエガニのポイルを1匹選ぶと特別室に持ち込んで行きました。意外に少量しか取らなかったのはドライバーの調子が悪く余り食べ過ぎないようにしているためだとのことでした。

■突撃インタビュー

その後表彰式が始まる直前に特別室から出てきたウィー選手に女性部員が直撃インタビュー。エガニも魚めしも「すごく美味しかった」と笑顔で答えてくれました。

■他の選手も絶賛

その他にコーナーを訪れてくれたのはまず宮里優作選手。女性部員の「ほら！宮里藍ちゃんのお兄ちゃんよ！」の声に、「違つよ。藍が私の妹なんですよ！」とフレンドリーに接して下さり、焼きサバ寿司を絶賛頂きました。

■全国「世界へ」

料理を食されたアマの方々には日本を代表する企業の方々ばかり。一方、エガニを準備した漁業者は「ハワイへもお届けしますよ」と絶好のPR機会到来に売る気満々でした。土佐の魚が全国ブランド、世界ブランドになる日が来る

漁協合併を推進しましょう

- 購買は漁協を利用しましょう
- 預金、公共料金は信漁連へ



「宮里藍ちゃんのお兄ちゃんよ！」の声に「藍が私の妹なんです」と宮里優作選手

漁業経営のことなら、今すぐお電話を！

専門アドバイザーが、漁業経営、流通改善について無料でご相談に応じます。まずはお電話を！



- 漁業経営指導協会 tel 088-825-3980
- 上原アドバイザー tel 090-1570-4904

【コラム】

「沿岸漁業再生」

海洋局の今年からの方針は魚を「売る」ことだが、そのためにも安定的な漁業生産は欠かせない。国際的な漁業は外圧により漁獲管理が進んだが、沿岸漁業のそれは進展がない。70年代のノルウェーでは、莫大な社会的コストと徹底した漁獲規制により資源回復に成功し、今では日本の倍近い生産性を誇っている。国も沿岸漁業の再生を本気で目指すなら、漁業の構造改革により力を入れるべきだ。

【編集後記】

今までゴルフとは縁遠かったが、ウィー選手の活躍を見ていると興味も沸いてきた。横峯さくらなどは父親までTVで人気だ。やはり何事も早い方がいい。1才の娘へのXmasプレゼントはパターで決まりです