

年	組	名前
---	---	----

臼杵市、県中部振興局、市観光情報協会、県漁協臼杵支店は今年から「レースケ」を特産魚にしようとPRを進めている。フグ、タチウオ、かぼすブリ、カマガリに次ぐ第5の魚として、新たな食の名物づくりや魚価の上昇による漁業者の所得向上を狙っている。

水揚げされた「レースケ」。標準和名はクロアナゴ



「レースケ」
フグやタチウオに続け
特産魚に



レースケのてんぷら(左前中央)を調理する県漁協女性部臼杵支部の女性。市観光交流プラザ

今年から「レースケ」を特産魚にしようとPRがされています。

物珍しさに人気じわじわ 新規就漁者増加に期待

レースケの標準和名はクロアナゴ。全国の暖かい海に広く生息し、地域によっては「トウヘイ」「ベースケ」とも呼ばれる。八毛など同様に骨切りの必要があるなど調理が難しいことは少ないものの、市内の料理店では昔から広く使われていた。食用にしている地域が臼杵以外にほとんどないことに着目。新たな特産品づくりに本腰を入れた。

市は四季ごとで作っている観光ハンフレットに、今春初めて定食やフルコースなどのレースケ料理を掲載し、市内で食べられる店を紹介。市観光交流プラザには、市観光情報協会が大きなポスターを掲示した。

県漁協女性部臼杵支部は今年6日の「うすき食フェス」に「レースケのてんぷら」を出品。物珍しさに多くの人の列ができた。

おいしく食べられるのは、6月。市産業観光課の平山博造課長は「市場で値が付かない状態だったが、プロモーションを始めてからは値が上がりつつある」と手応え。現在は漁業後継者が不足していることから「新しい魚食の普及で魚価を上げ、新規就漁者の増加にもつなげたい」と話している。

(2015年5月27日朝刊14面)

① 「レースケ」とは標準和名を何という魚でしょう。

.....

.....

.....

.....

② 昔から食用にしており、特産にしようとしている市はどこでしょう。

.....

.....

.....

.....

③ 「レースケ」のことをもっと調べ、発表してみよう。

.....

.....

.....

.....