



ドジョウ地元消費拡大へ

宇佐どぜう丑の日 プロジェクト始動報告会



ドジョウの地元消費拡大を目指すプロジェクトに取り組む「どぜう部会」のメンバーら＝宇佐市役所

宇佐市に新ブランド「宇佐どぜう」

【宇佐】養殖ドジョウの生産量日本一を誇る宇佐市で、市内での消費拡大を目指すプロジェクトが始まる。同市院内町の養殖業者が温泉水で育てたドジョウを新たに「宇佐どぜう」としてブランド化。土用の丑の日を捉えたキャンペーンを強化し、提供店舗の拡大や新たな加工品開発などにも取り組む。

あす 試食などキャンペーンから

ドジョウ養殖の宇佐養魚（院内町月俣、日高暁彦社長）によると、関東、北陸を中心に年間13万ほどを出荷。ただ市内での消費量は1、2％程度にとどまっているという。

プロジェクトは市旅館組合に発足した「どぜう部会」（今永勝紀部会長）に、飲食店や道の駅なども加わって進める。

次の土用の丑の日の5日



宇佐市産の養殖ドジョウ（右下）を使った唐揚げ（右上）やかば焼き（上左、下中）など

からキャンペーンをスタート。10日までの1週間に市内の飲食6店でドジョウ料理を食べた人に抽選で名産品を贈り、キャンペーンの参加12店舗などで試食品を提供する。冬の土用の丑の日も「どぜうの丑の日」と銘打ち、PRに努める計画。

7月下旬、関係者らが市役所でプロジェクト始動報告会を開き、部会設立の経緯や今後の展開などを是永修治市長に説明。今永部会長（57）は「宇佐のドジョウは栄養価に富みおいしい。プロジェクトをきっかけに、たくさんの方に味わってほしい」と話した。

日高社長（47）は「ドジョウは貴重なタンパク源として古くから食べられていた。宇佐の特産品としての知名度アップにつながる」と期待を寄せた。

（池辺純哉）



〔問①〕 大分県〇〇市は養殖ドジョウの生産量日本一です。
〇〇に当てはまる言葉を書きましょう。

宇佐

〔問②〕 新たにブランド化された「宇佐どぜう」はどのように育てたドジョウですか。

温泉水で育てた

〔問③〕 ドジョウにはどんな特徴がありますか。文章中から探して書きましょう。

栄養価に富みおいしい
貴重なタンパク源として古くから食べられている

〔問④〕 ドジョウを使った料理にはどんなものがありますか？調べてみよう。

自由記述