

日々是 宇和島 (12)

水産物荷さばき施設、いざ着工へ

「水産物荷さばき施設ってどんな施設？」思わずそのような声が聞こえてきそうですが、それを「魚市場」と言い換えるとわかりやすいかと思えます。つい先日、新たな魚市場の建設に向けて安全祈願祭が執り行われました。建設予定地は大浦地区の埋め立て地で、竣工は2020年3月末を予定しています。

そもそもこの建設計画自体は5年前から持ち上がり、これまでさまざまな議論が重ねられ、先進事例など取り入れながら現在の計画となりました。かつて私が市議会議員時代にも、この建設計画が何度も取り上げられ、水産業に携わったことのある立場から意見を述べたこともありました。

現在本市には、「愛媛県漁連宇和島支部魚市場」と「㈱宇和島魚市場」が開設されており、宇和海中部地域で漁獲された水産物のほとんどが水揚げされています。しかし、両市場を合わせた取扱金額は、20年前と比べて半分以下に落ち込

んでいる現状があります。

ここ数年、養殖魚の相場については高値で推移しています。天然魚についても、新魚市場の建設を契機に、両魚市場を統合することで流通機能を集約し、衛生的に管理された水産物を国内外の市場やお客さんに提供することで、取扱量の増加と魚価の向上につなげていくチャンスだと考えています。

開設まで約1年半の工期を要しますが、是非とも期待してください。



【水産物荷さばき施設 完成イメージ図】



やわらかみま春菊

肌寒くなる今ごろから旬を迎える春菊。JAえひめ南三間軟弱野菜部会では、すべてハウスで栽培しています。名前の通り葉が柔らかくえぐ味や苦みが少ないのが特徴です。水稲などの育苗用ハウスを活用し、栽培していない10月初めごろから春菊の苗を植え育てています。



【農家の奥山さん(三間町)】

また、化学肥料を3割、農薬を5割削減した栽培により「エコえひめ農産物」の認証を取得しています。栽培方法が比較的容易で、軽量野菜のため兼業農家や高齢者でも栽培が可能です。近年は生産量、生産者ともに増加傾向となっています。



recipe 農家さんオススメ春菊料理

1. 鍋

No.1はやっぱり王道の鍋！



2. サラダ

一般の春菊とは違い、柔らかく、えぐ味も少ないので生で食べるのもオススメ。



3. 天ぷら

こちらも一般の春菊よりも苦味は少ないですが、天ぷらにすることで、更に苦味が和らぎます。

