

「食べて・見て・感じて」いわきの水産業には魅力がいっぱい！

**食** 毎月7日は魚を食べよう！  
いわき七浜さかなの日

毎月7日は、魚食を推進する市内の販売店や飲食店が、割り引きや特別メニューの提供など、独自のサービスを行っています。



**感** 高校生が漁師に！  
おためし漁業体験

市内の高校生が漁船に乗り、実際の漁を体験します。次世代を担う若い常磐者に、漁業の大変さや楽しさなど、ありのままの漁業を伝えています。



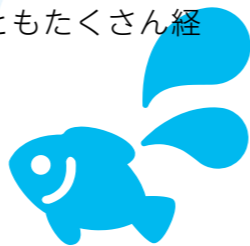
入札に挑戦

**見** 常磐ものバスツアーで  
魅力を発掘

「常磐もののおいしさを知って欲しい！」と始まったツアーでは、魚市場や魚屋さんなどのさかなの日協力店を巡ります。普段は見られない場所、聞けない話など、知らなかった魅力を再発見できます！

おためし漁業体験の感想

- ①初日に魚をさばくと聞き「初めての体験なのに、私たちにできるのか？」と不安でしたが、楽しくできました。あの時の魚の感触が忘れられません。
- ②魚をさばいた時、想像よりも重く、なかなか切れずに苦戦しましたが楽しかったです。また、入札が始まる前は和気あいあいとしていた空気が、始まった途端に張り詰めた空気に変わり、驚きました。
- ③入札や魚の加工など、普段の高校生活では体験できないことが多く、辛いことも楽しいこともたくさん経験でき良かったです。



毎月7日は  
いわき七浜さかなの日

お問い合わせ  
水産課  
☎ 22・7487

今が旬のアンコウ！  
コラーゲンたっぷりの深いコクを味わってね！

潮目の海と常磐もの

皆さんは、常磐ものについて何を思い浮かべるでしょうか。本市沖は寒流と暖流がぶつかる「潮目の海」と呼ばれる栄養豊かな海。この海で取れる魚は常磐ものと呼ばれ、首都圏の市場で品質の良い魚として評価を受けてきました。そこで、市ではおいしい魚だけではなく、水産加工品や水産業に真摯に取り組む人たちも含めた地域ブランドとして「常磐もの」を立ち上げ、おいしさや品質などの魅力のPRや水産業に携わる次世代の常磐者の育成に取り組みんでいます。

**魚食の推進 さかなを食べよう！**  
2020年2月、市魚食の推進に関する条例が制定され、毎月7日を「魚食の日」と定められました。キャッチフレーズを「毎月7日はいわき七浜さかなの日」とし、魚食の推進に取り組みんでいます。「常磐もの」のPRや常磐者の育成、魚食の推進など、本市水産業の取り組みの一部を紹介します。



協力：いわき・ら・ら・ミュウ

常磐ものを応援しよう



② 常磐ものサイト・SNS

常磐もの魅力や旬の魚の水揚げ情報、イベント情報など多くの皆さんに興味・関心を持っていただけるようなさまざまな情報を、常磐ものウェブサイトやTwitterで発信しています。皆さん、ぜひご覧ください。



常磐ものウェブサイト



Twitter

③ いわきの旬の魚！



**アイナメ**  
白身の高級魚。淡白な味のため、焼き物や唐揚げなどさまざまな調理法に対応できます。



**メヒカリ**  
市の魚に制定されている。皮が薄く脂が乗っているのが特徴。

④ さかなの日  
協力店を探す

1月末現在、61事業者124店舗が参加中！  
右側の2次元コードから確認できます。



常磐ものを食べよう