

「第7回紀州いさぎフェア」の開催について

和歌山南漁業協同組合

近年、全国的にも漁業環境が厳しいなか、ここ和歌山南漁協管内においても例に漏れず、漁獲量及び魚価の低迷や後継者の減少、漁業従事者の高齢化問題等々、大変厳しい状況下に置かれております。

そのような中、当地域の主要魚種である「イサギ」を地域ブランド化し、魚価向上に伴う漁業者の所得増加を大きな目的としながら、当地域の水産業の振興や地域の活性化に繋げようと取り組みを進めてまいりました。田辺市をはじめ各関係者の皆様方に多大なるお力添えをいただきましたおかげで徐々にではございますが、その知名度も高まってきており、我々といたしましてもより一層取り組んでまいりたいと考えているところでございます。

その一環といたしまして、今年も地元住民への認知度向上及び消費拡大を目指すため、標記のとおり【第7回紀州いさぎフェア】を開催することになりました。これは、「イサギ」がまさに旬の時期に当組合が依頼いたしました市内18店舗の料理店様にご協力いただき実施するものであります。

つきましては、誠に勝手なお願いではございますが、販売市場を拡大し、漁業者の所得向上、また地域の活性化に繋げていきたいと考えておりますので、報道方どうぞよろしくお願いたします。

《お問い合わせ先》

○田辺市江川 43-35

和歌山南漁業協同組合 TEL22-8520

担当：羽夫瀬（はぶせ）、田川

○田辺市新屋敷町 1 番地

田辺市農林水産部水産課 TEL26-9932

担当：中田、那須

第7回紀州いさぎフェア開催要領



【紀州いさぎフェア開催日】

平成30年5月28日（月）～6月2日（土）までの （計6回）

【協力店舗】 全18店舗（順不同敬称略）

- 酒菜処 五右衛門 ○てんてん ○創作ダイニング あかつき
- しんべ ○まる ○からかさ ○和さび ○喰いもんや この葉
- 喰べ処 一吉 ○麺・寿司 喰べ処 一吉 駅前店
- 酒菜処 sushihide ○旬彩居酒屋 膳 ○備鳥家
- 旬菜台所 ぼいんと ○居酒屋 ぐぐっと ○磊風八
- Dining ILOHA ○銀ちろ本店

【材料について】

材料の紀州いさぎ（10尾）は和歌山南漁協より各店舗へ提供いたします。

【料理について】

料理内容については基本的に1～3品程度を各協力店舗にお任せしております。当地域でしか味わえない水揚げ直後の食感を味わっていただけます。

【提供の仕方】

お客様への提供価格については300円で統一したいと考えております。数に限りがありますので《先着順》とさせていただきます。各店舗により提供の仕方が違うかも知れませんが、おおよそ約10～20人前程度の提供となる予定です。

【アンケートについて】

紀州いさぎを注文されたお客さんにはアンケートにご協力いただきます。ご協力いただきました方には、フェア終了後、抽選で20名の方に和歌山南漁協特製の「紀州いさぎ茶漬け」をプレゼントいたします。