

美々鰯ナイト 日南市にて今年も開催される

日南市南郷町の漁業者らでつくる「めいつの魚ブランド化推進協議会」では、2019年4月25日、地域ブランド魚「美々鰯〜びびあじ」の地元PRの一環として、このほど南郷町の旅館にて、「美々鰯ナイト」と銘打ったイベントを行いました。

「美々鰯」は協議会が、一去年の春、登場させたブランド魚で、地元定置網で捕獲し、地元の目井津港に水揚げされたもので、体脂肪率ののりが一定以上といった基準が定められています。

中でも、昨年春には、従来の「美々鰯」の基準に加え、脂質の含有量が7パーセント以上であることや紫外線殺菌海水等で処理するなど鮮度管理が徹底されていることなどのより厳しい基準（下記）を設定、新たに「美々鰯三ツ星」というプレミアムブランドが誕生しました。

【三ツ星の基準】「美々鰯」基準に加え、

- ①さらに鮮度保持〜紫外線殺菌海水、低酸素海水処理
- ②さらに脂の乗った〜一匹ずつ測定し体脂肪率7%以上のもの
- ③さらに信頼できる品質〜漁協職員が体型や傷等をチェック

全て備える「美々鰯」に南郷漁協が出荷証明書を出す。

イベント会場では「美々鰯三ツ星」のお刺身はじめ、「美々鰯」をお寿司やフライ等さまざまな料理に加え、日南市内の焼酎酒蔵さんやビールメーカーさんの協賛もあり、豪勢なPRイベントになりました。



これが「美々鰯」



三ツ星のお刺身



市内の飲食店が特製メニュー紹介



素晴らしい大漁旗と関係者

■ 宮崎のさかなビジネス拡大協議会