

ハタハタ漁 続く不振



銀鯧すし製造に活路

ハタハタ漁の不振が続く、ハタハタすしの製造が難しい中、男鹿市船山港の男鹿海洋物産（笹瀬健一社長）が、「代替え品」と位置付ける銀鯧すしの製造に取り組んでいる。「加工業者として生き残るためにも（ハタハタに）依存してられない。手に入るものでおいしいものを生み出していきたい」。笹瀬社長は力を込める。

同社は1996年創業。笹瀬社長が、男鹿半島水産加工事業協同組合（解散済み）での勤務経験も生かし立ち上げた。現在は魚の冷凍食品などを販売している。

る。漁師から直接仕入れ、ハタハタの販売も行つ。多い時には年40近く入荷していたが、近年は確保が困難となり、1月に満たない年も。今年も仕入れは難しく「発送は不可能かもしれない状況だ」と。

近年はハタハタすしの製造男鹿海洋物産の銀鯧すし

男鹿海洋物産 製法生かし「代替え品」

造販売にも影響。昨年はほぼ作ることでできなかった。だ。「作れないもどかしさ」を乗り越える道を探る中、ハタハタすしの製法を生かすためこのように一緒に漬ける。なる中で二ツシ、シヨウガを選んだ。この何層も重ねて約1カ月熟成。ここの甘みが感じられる味わいになった。よい酸味と甘さが実現できると好感觸を得たため。試

師も大変だと思つが、体が

3

0185・23
ている。問い合わせ

元気がうち共に



銀鯧すしを漬けたたるを持つ笹瀬社長