

おいしいアカバナに太鼓判

●水産経済新聞 2014年4月14日

記者席

◎…全国養殖魚輸出振興協議会の懇親会でアフロ・ジャパンが提供したアカバナ(大型カンパチ)を試食した衛藤征士郎衆院議員は「いろいろな魚を食べ比べているけど、これはおいしい」と太鼓判「僕らの健康の秘訣(けつ)」は魚。議員会館でも昼飯は毎日寿司。いつでも寿司を食べるから有名なんだ。魚の体温は28度C。僕は36度C。余り分な脂が体内に蓄積されないから、健康を維持している」と、健康を維持している。72歳にして黒髪で、肌ツヤ、社会貢献の意味も実感で、何よりの社会人研修になるはず」と、新入社員研修のモデル船団を目指す。

おいしいアカバナに太鼓判

と陸上が一体となつた高鮮度管理で魚師向上を図る。関連するすべての人が、今後欠けてはならない。だからこの願いは「海洋国家」ならぬ、海を用いる「海用地域長崎」のメリットを、携わる人が感じられるように」。養殖漁業のモデル船団を目指す。

◎…全国養殖魚輸出振興協議会の懇親会でアフロ・ジャパンが提供したアカバナ(大型カンパチ)を試食した衛藤征士郎衆院議員は「いろいろな魚を食べ比べているけど、これはおいしい」と太鼓判「僕らの健康の秘訣(けつ)」は魚。議員会館でも昼飯は毎日寿司。いつでも寿司を食べるから有名なんだ。魚の体温は28度C。僕は36度C。余り分な脂が体内に蓄積されないから、健康を維持している」と、健康を維持している。72歳にして黒髪で、肌ツヤ、社会貢献の意味も実感で、何よりの社会人研修になるはず」と、新入社員研修のモデル船団を目指す。

◎…先の中央協議会には、長崎地域の水産物の未来がかかっていた。遠征組合アフロ・ジャパンの参加漁業者である昭徳グループの富栄海運・竹内隆治社長いわく、「離島地域を基地とした産業」が雇用を創出し、「海上と陸上が一体となつた高鮮度管理で魚師向上を図る。関連するすべての人が、今後欠けてはならない。だからこの願いは「海洋国家」ならぬ、海を用いる「海用地域長崎」のメリットを、携わる人が感じられるように」。養殖漁業のモデル船団を目指す。

「おいしさに舌鼓」

全養輸出協

アフロのアカバナ

アフロやタイなどの国産養殖魚の輸出振興に取り組んでいる全国養殖魚輸出振興協議会が9日、東京・港区で懇親会を開き、自民党養殖漁業懇話会の山本有二会長らが地方を中心に「アカバナ

け付けた。養殖魚の餌に加える高機能サプリメントの製造、販売を手掛けるアフロ・ジャパンは「幻の魚」とも呼ばれるアカバナと大型アフリカ提供。参加者は、そのおいしさに舌鼓を打った。アフロがこの日用意したのは、鹿児島県小浜水産が養殖する10cm超のアカバナ。7日に水揚げして輸送した。山本会長も「アカバナは好物の一つ」とうれしそうに箸を伸ばした。



アカバナを囲む山本会長(左)。その右は北村誠吾衆院議員、1人おいて谷川弥一衆院議員

と呼ばれる。白石俊訓アフロ・ジャパン社長は「きょうのよう、やかさを楽しんでほしい」と話した。