

第44回
全国

豊かな海づくり大会

～美し国みえ大会～

資料No.9

NEWS(PRESS) RELEASE

令和7年8月27日

志摩市 観光経済部 経済課

タイトル	志摩市の新たな特産品が誕生！ ふるさと応援寄附（納税）から提供開始します。
概 要	志摩市では、ふるさと応援寄附返礼品に、新たに「未来干物（熟成魚）」を登録して提供を開始します。 本返礼品は、魚の余分な水分を取り除き、魚の旨味を凝縮させる新しい製法で熟成された干物です。独自開発の還元電位を魚にあてて4～5日間熟成させることで、乳化・酸化を防ぎ腐敗せずに熟成するので魚の臭みがなく、生食の状態に近いことが特徴です。 9月1日（月曜日）から、ふるさと納税各ポータルサイトで提供を開始します。 ○登録事業者／有限会社伊勢志摩冷凍 ○未来干物（熟成魚）の魚種／マグロ、伊勢えび、アジ、ブリ、カツオ、スルメイカ、アイゴ、ボラ、カラスミなど ○開発の背景（有限会社伊勢志摩冷凍 代表取締役 石川氏談） 志摩半島沿岸では、磯焼けと魚の食害により海藻の海中林が激減し、アワビやサザエなどの漁獲量が減少しています。これは沿岸漁業にとって大きな打撃となっています。そのため、藻場を食い荒らす魚をただ駆除するのではなく、「干物」として美味しく加工し、この課題を解決したいと考えています。 従来の干物は天日干しが主流でしたが、近年は食品衛生基準の改正により加工業者が減少しています。そこで、私たちはHACCPに準拠した安全な加工方法で新たな干物づくりに取り組みます。 これまでの干物事業者が果たしてきた役割を受け継ぎ、私たちが加工の中心となることで、海の環境変化に適応した新たなサプライチェーンを構築します。これは、未利用魚の有効活用、漁業従事者の所得向上、そして日本の魚食文化を守ることにつながります。 私たち加工業者が漁村の新たな軸となり、地域課題を解決するソリューションを提供していきます。
お問合せ先	志摩市 観光経済部 経済課 担当 谷口・柴原 TEL 0599-44-0010 FAX 0599-44-5262 e-mail keizai@city.shima.lg.jp



志摩市