



新ひだか町商工会飲食業部会

【新ひだか町】

はじまりは？

「かじか」は、主に「カレイ漁」の副産物として水揚げされ、その多くは行き場を失っています。「先行きのないかじか達をどうにか出来ないか」という漁業関係者の思いから、当部会で「かじかのすり身」を商品開発事業として取り上げ、商品化から販路開拓の道を目指し、昨今魚離れしている子供達にも親しみをもって食べてもらえる事を願い、商品名「かじまるくん」(揚げ蒲鉾)を開発しました。

当部会に係る「かじまるくん」の販売利益の全額について、次代を担う子供達のために寄付することとしています。



新ひだか町スポーツ少年団に寄付

おもな活動



「北海道味覚マルシェ」に出品

カレイ漁の副産物として水揚げされるも大量に行き場を失っていた「かじか」を漁協と地元の加工業者が協力し、胆振・日高沿岸で獲れたかじかを使用し、「かじかのすり身」を開発していました。当部会では、このすり身の商品化、販路開拓の道を事業として取扱い、地元の加工業者と共同で、新たな商品開発を行い、「かじまるくん」という揚げ蒲鉾が誕生いたしました。

「かじまるくん」には、「かじかのすり身」の外にも、町の特産品である日高昆布だしを使用しています。

平成25年11月より、JR静内駅構内にて販売を開始。その後、新千歳空港内で開催された「北海道味覚マルシェ」に出品。平成26年2月より、月2回程度、魚離れが進む地元小中学生に食べてもらいたいという思いから、町内の給食センターに支給し、学校給食として提供しています。

資源の有効活用、高付加価値化によって生まれた「かじまるくん」は新ひだか推奨品に認定され、町を代表する特産品になっています。

ここが自慢

『かじまるくん』の誕生物語

私(かじか)達は、日高・胆振の海で生活していてカレイ達の網によくひっかかってしまう、ちょっと見た目の悪い魚なんです。

冬には鍋料理の具材となる仲間もいるけど、多くの仲間は売り先もなく、行き場を失っています。

「行き場のない私たちの食場は・・・」

「かじまるくん」は

そんな

「私たちの願い」

から生まれた商品です。



かじまるくんPR

データ

■代表者: 半田朋雄さん / 設立: 2006年 / 部会員: 97名

■連絡先: 日高郡新ひだか町静内本町1丁目1番12号

■電話: 0146-42-0041

■FAX: 0146-42-8220

■HP: <http://www.shinhidaka-shokokai.com>