

謹賀新年

2018年(平成30年)

1月1日(月)

第4683号

毎週月曜日発行

水産タイムズ THE SUISAN TIMES

ホームページ http://www.suisantimes.co.jp/ Eメール susan@suisantimes.co.jp

購読申込みは 〒108-0014 株式会社 水産タイムズ社 東京都港区芝5-9-6 電話 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416 年間購読料27,600円(税別)

3D18年新春特集号 ▼国内養殖サーモン勢ぞろい...2 ▼輸入急増のパンガシウス...3 ▼国産カツオ・マグロどうPR...4 ▼魚を食べて元気に長生き...5 ▼7月の「産鮮」市場と漁港に活気...6 ▼水産流通「新時代」...7 ▼漁業の成長「浜フラン」エンジン全開...8 ▼2017年水産業界はととニュース...9 ▼年頭挨拶、年末のニュース...10~11



(一社)大日本水産会 白須敏朗会長 世界が注目する 日本の食文化

新春対談



魚料理研究家 是友麻希さん

旬を感じて 味覚を楽しむ

しらす・としろう 水産庁漁政部長、農水省生産局長、大臣官房長、水産庁長官、農林水産事務次官を歴任し、平成21年9月から大日本水産会会長。ワイン愛好家、趣味の絵画は業界以外でも有名。昭和26年2月生まれ。東京大学法学部卒。

これとち・まき 聖心女子大学で「日本食文化」を研究し、卒業後は銀座の有名寿司店で修業。東京農大と研究を重ね、発酵食文化研究家の第一人者としても活躍。2005年から魚専門料理教室を主宰。(一社)さかなの学校代表。

海の恵みに感謝

サカナの魅力は無限

魚料理研究家、魚の料理学校の先生、魚料理店オーナーと、マルチに活躍する是友麻希さん。テレビ取材や講演依頼も多いは友さんのエネルギーを毎日にかかせないのが「サカナ」。は友さんは、魚に魅かれる理由はどこにあるのか。昨年オープンしたは友さんのお店「にっぽんのひととら」で大日本水産会の白須敏朗会長と「魚の魅力」について語り合ってもらった。



絶品の魚料理

昨年オープンしたは友さんの魚料理店「にっぽんのひととら」で、魚を最もおいしく食べるための研究の成果が、ここで実感できる

食文化を研究後 寿司屋で修業に 白須 初めまして、大変 (笑) 切ごころから魚の な話です。 是友 ありがとうございます。 で「日本食文化」の研究に 動かしなごらぬ、魚へ 白須 一般的な料理教室の 興味がたんと湧いてい ます。 是友 魚の調理は、200 5年に魚専門料理学校を 立ち上げました。最初は立 ちの足立たず、最初は雇 用の人が少なかった。ま 今では300人の会員 が、お料理の指導をして います。 是友 それはすごいです。 白須 それはすごいです。 動かしなごらぬ、魚へ 白須 一般的な料理教室の 興味がたんと湧いてい ます。 是友 魚の調理は、200 5年に魚専門料理学校を 立ち上げました。最初は立 ちの足立たず、最初は雇 用の人が少なかった。ま 今では300人の会員 が、お料理の指導をして います。

いじみでも「豊かな海」を

魚に魅かれていき、2005年に魚専門料理学校を立ち上げました。最初は雇用の人が少なかった。今は300人の会員が、お料理の指導をしています。 是友 それはすごいです。 白須 それはすごいです。 動かしなごらぬ、魚へ 白須 一般的な料理教室の興味がたんと湧いています。 是友 魚の調理は、2005年に魚専門料理学校を立ち上げました。最初は雇用の人が少なかった。今は300人の会員が、お料理の指導をしています。

魚食の祭典に 興味津々 是友 大日本水産会では、夏シニアフェスティバルを開催しています。 白須 8月に東京、2月に大阪で実施しています。 是友 海外から約8000名目の来賓があり、3日間約3万人以上の業界関係者が訪れます。試食も充実しており、今ではヨーロッパ、米国、中国のワールドフーズショーに並ぶ規模になりました。 是友 是友さん、ぜひいらしていただきたい。 是友 魚食文化の祭典ですね。ぜひ、行きたいと思います。 白須 シニアフェスティバルを開催するために実施しているのですが、日本人は出ない魚がきます。四方海に開かれた島国(この国)もあるのですが、全国津々浦々に魚素材にした



癒るみで子供たちに魚を教えるは友さん(右)

郷土産物が盛んで、是友さんが高まっています。「おいしく健康的にシニア」に世界が注目している文化があります。 是友 確かにそう行っている。魚料理がめざましいので、海外の水産物需要も高まっています。 白須 そうですね。 是友 海がらみの研究

よりおいしく 食べる研究 是友 海がらみの研究

「意外な驚き」を 白須 魚の旨みは、味も、香りも、見た目も、すべてが素晴らしい。 是友 魚の旨みは、味も、香りも、見た目も、すべてが素晴らしい。 白須 魚の旨みは、味も、香りも、見た目も、すべてが素晴らしい。 是友 魚の旨みは、味も、香りも、見た目も、すべてが素晴らしい。



オリジナル「生揚げ醤油」は目の前で搾る

YANMAR advertisement featuring images of various marine engines and boats, with text describing their features and benefits for fishing and leisure activities.