

水産市場発のご当地バーガー「味な瀬戸内・魚ぎょっとバーガー」

第3回まつやま農林水産まつりにて発表！

私たちの水産市場では、魚離れが進むと言われる子供達に「いかに美味しく魚を食べていただけるか」をテーマとし、これまで研究を進めてきました。今回はその中の一つとして開発した「水産市場発のご当地バーガー」を、第3回まつやま農林水産まつりで発表させていただきました。

総称は、『味な瀬戸内・魚ぎょっとバーガー』です。由来は、瀬戸内の魚と食べてみてビックリするぐらい美味しいという意味をかけて名付けました。



まず、1つ目は、ハマチの身を大きめに切ってハンバーグを挟んだ「ブリっこバーガー」！



2つ目は、小・中学生のアイデアから生まれた尻尾付きのアジフライを挟んだ「アジフライバーガー」！



3つ目は、刻んだアナゴの煮付けを卵でとじた「アナゴバーガー」です！

今回発表した『味な瀬戸内・魚ぎょっとバーガー』は松山産にこだわった食材を使っています。主役のお魚は瀬戸内で獲れ、三津の朝市・水産市場で水揚げされた美味しい魚、パンは内田パンさんにご協力いただき松山産の米粉を使った米粉パン、トマトやレタスなどの野菜は中央市場運営協議会にご協力いただいた松山産の野菜、卵は松山市養鶏振興協議会にご協力いただいた松山産の卵をそれぞれ使用しており、安全・安心な地産地消のハンバーガーとなっています。

今後は、子供達が魚を食べるきっかけ作りとして学校給食で食べていただいたり、一般の方にも広く食べていただけるよう市場関係者を始めとした多くの飲食店、スーパー、コンビニエンスストア、ファーストフード店などで販売していただけるよう広めて行きたいと考えております。

瀬戸内にはまだまだ美味しい魚がたくさんあります。今回第一弾として3種類のバーガーを発表させていただきましたが、松山に行けば旬の魚を使ったハンバーガーがいつでも食べられるように、第二弾、第三弾と発表していきたいと考えていますので、皆様ご期待下さい。