記　者　発　表（　資　料　配　付　）				
月／日 （曜日）	担 当 部 課 担　当　名	電　　話	発　表　者 （担当係長名）	その他の配布先
９／１１（月） １０：００	農政環境部 水産課 漁場整備班長	078-362-9230 （内線 4152）	水産課長 髙木 英男 （中西 寛文）	但馬県民局

兵庫県 × AEON　食育・地産地消企画
「ひょうごの地魚フェア第44弾“アカガレイ”」について

まだ夏の暑さが残る９月、兵庫県但馬では、沖合底びき網漁業が解禁となり、港は活気に包まれます。その立役者の一人？がアカガレイ。但馬では、最もポピュラーな魚の一つとして、食卓には欠かせない食材となっています。

このアカガレイの魅力を広く伝えるため、イオンリテール(株)の協力により、県内各店舗で重点販売を行うこととなりました。合わせて、ＪＦ兵庫漁連協力のもと県内５店舗で、ＰＲイベントを下記のとおり開催します。

なお、今後もイオンリテール(株)との協働のもと、兵庫県産の四季折々の旬の水産物にスポットを当て、食べ方の紹介など魚食文化を発信する、地産地消の取組を継続的に実施していく予定です。

１　**実施日時**　　９月１５日（金）１０時～１６時
（取材対応：１０時～１２時）

２　**イベント実施店舗**
- イオン姫路リバーシティ店【特別催事店】
（姫路市飾磨区細江 2560 番地）
- イオン姫路大津店
- イオン猪名川店
- イオンスタイル伊丹昆陽店
- イオン三田ウッディタウン店

その他県下２４店舗のイオンでも兵庫県産アカガレイを販売予定です。

３　**イベント実施内容**
- 兵庫県産アカガレイの調理実演、試食
- メニュー提案、リーフレットの配布

兵庫県産アカガレイについて

但馬では最もよく獲れるカレイであることから「マガレイ」と呼ばれています。煮付け、塩焼き、唐揚げ、ムニエル、干物など、さまざまな料理法で食べることができますが、やはり煮付けが一番。その柔らかく癖のない身から、地元では薄味で炊いたものを離乳食として利用したりします。名前の由来にもなっている裏側の赤身は鮮度のバロメーター。赤みが鮮やかで、ぬめりが強いものほど鮮度が良いとされています。