

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
2/7(木) 10:00	農政環境部 水産課 漁場整備班主幹	078-362-9230 (内線 4152)	水産課長 平石 靖人 (内田 径孝)	—



## 兵庫県 × AEON 食育・地産地消企画 「ひょうごの地魚フェア第53弾 “カレイ”」について

年も明け、寒さが一段と厳しさを増すこの季節、日本海・瀬戸内海ともカレイがますます美味しくなります。日本海のアカガレイはこれからの季節、卵が成熟し、身も肉厚になることから、「子持ちガレイ」として旬を迎えます。一方の瀬戸内海のアカシタも、1月から4月にかけて漁獲量が増え、食卓を賑わす旬を迎えます。

これら旬のカ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。

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 2月9日(土) 10時～16時  
(取材対応：10時～12時)

### 2 イベント実施店舗

- ・イオン姫路大津店(特催店)
  - ・イオン姫路リバーシティ店
  - ・イオン明石店
  - ・イオン加西北条店
  - ・イオン猪名川店
- (その他、県下24店舗のイオンでも販売予定です。)

### 3 特催店でのイベント実施内容

- ・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



ひょうごの“みのり”  
大使「はばタン」

### 兵庫県の“カレイ”について

兵庫県では、日本海・瀬戸内海とも多種類のカレイが漁獲されます。その中でも、今回紹介するアカガレイ、アカシタ(標準和名:イヌノシタ)は両海の代表的なカレイです。どちらも煮付けで食べるのが一般的で、アカガレイはブリッとした大ぶりの身と、濃厚な卵が食べ応え抜群です。アカシタは醤油を少しきかせた煮汁で素早く炊きあげれば、繊細な身の食感と甘みが堪能できます。