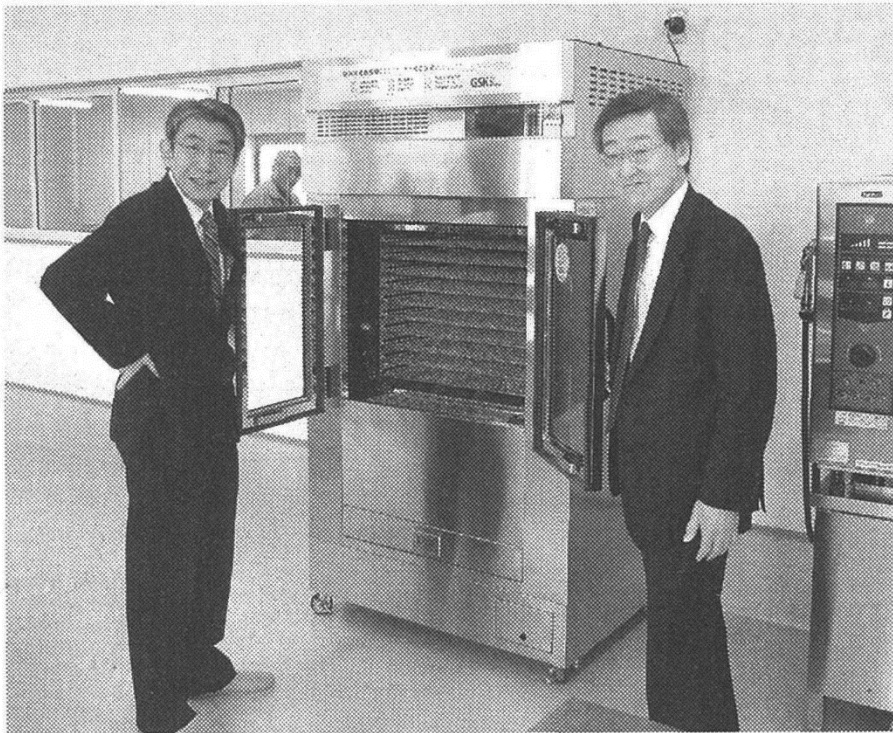


釧路産ブランド創出

機船漁協 高度加工施設が落成

釧路機船漁協（金井関一組合長）は、沖底船で水揚げするスケソウダラなどの加工、販売に取り組むために、釧路市新富士6に新築した高度加工施設「機船」



金井組合長（右）の案内で加工専用機を見学する蝦名市長

の落成式を30日に行った。同施設は新商品の開発の拠点として活用する一方で、一般市民向けの料理教室も開き、食育活動を実施する。

落成式であいさつに立った金井組合長は「6次産業化を目指し、釧路産ブランドを創出していきたい」と沖底魚類の新たな可能性を強調した。来賓として出席した蝦名大也市長は「水産都市釧路の価値をさらに高める施設の整備に感謝したい。大切な水産資源の付加価値を高めるとともに観光の面においても強みになる」と述べた。同施設には、新鮮な魚を

わずか1時間で一夜干しのソフト干物に製品化できる特殊冷風乾燥機やレストラの調理室で使われている煮炊きに実力を発揮するスチーム調理加工機を完備。市民を対象にした調理教室を開くことができるIHヒーターとオーブンを設置した調理実習室などを備えている。

（伊東義晃）