

報道各位

呉おこぜフェアの開催について(報告)

1 概要

呉市は県内有数のオニオコゼの産地で、稚魚放流の効果もあり、漁獲量は増加傾向にあります。そこで呉市では、オニオコゼブランド化推進協議会（市内14漁協・広島県・呉市で構成）を立ち上げ、平成28年度から3年間、呉市の近海で水揚げされたオニオコゼを「呉おこぜ」として、ブランド化に取り組んでいます。

その一環として、呉おこぜの旬でもあり、漁獲量も増える5月下旬～6月上旬に、呉市内の飲食店の協力を得て、呉おこぜの美味しさを市民や観光客へPRする『呉おこぜフェア』を初めて開催することになりました。

2 開催期間

平成30年5月25日（金）～6月3日（日）の10日間

3 参加飲食店

12店（別紙チラシ参照）

4 主な料理

- | | | |
|---------|-----------|-------------|
| (1) 薄造り | (3) 味噌汁 | (5) 煮付け |
| (2) 唐揚げ | (4) オイル蒸し | (6) コース料理など |

5 チラシの設置場所(予定)

- (1) 呉駅コンコース
- (2) 呉市内観光施設（大和ミュージアム・入船山記念館など）
- (3) 呉市観光情報プラザ
- (4) 本庁舎1階・市民センター・まちづくりセンター
- (5) ひろしま夢ぷらざ
- (6) 広島県観光連盟など

6 参考

- (1) 全国の主要な中央市場におけるオニオコゼの取扱量によると、広島市中央市場におけるオニオコゼの取扱量は、東京の築地市場や大阪市中央市場を大幅に上回っており、広島市及びその周辺地域は全国有数のオニオコゼの消費地といえます。

順位	市場名	都府県	取扱量(t)
1	広島市	広島	39
2	北九州市	福岡	28
3	東京都	東京	12
4	岡山市	岡山	10
5	大阪市	大阪	7
6	浜松市	静岡	2

←消費地市場のオニオコゼの取扱量
(H27年市場統計資料より算出)

- (2) 広島市中央市場においては、広島県産（約19トン）の約2分の1を呉産（約9トン）オニオコゼが占めていることから、呉市は広島県で一番のオニオコゼの産地と言えます。