

うまかもん幣串

## 働く場として確立を



↑魚市場での物産展に出展し大盛況（出水市）

離島漁業再生交付金事業がきっかけで平成19年11月に設立された水産加工グループ「うまかもん幣串」は、6月からお中元商戦に向けた商品づくりを追われています。魚市場に水揚げされた雑魚や地元の漁師から仕入れた魚を加工し、販売している同グループは、味付けすり身やブリのカツ・照り焼き・味噌漬、エソの塩干し・みりん干しなどを冷凍加工しています。

これまで、ウォーキング大会やジョギング大会などのイベントや物産展、各地の魚市場などに積極的に出向いて販売を続けてきました。今年はさらに、2千円から3千円のお土産、お中元の詰め合わせをつくり、全国へ発送する準備を進めています。

同グループの水元寿賀子代表は「獅子島の働く場として確立できるよう、独立採算を旨指して活動していきたい」と張り切っています。

◎問い合わせ先

役場水産商工課

Tel (86) 1111

内線 1362

サンレディーながしま

鮮やか 紅色の  
じゅうたん広がる

↑干す回数が増えるほど、テングサは白っぽく変色

6月16日、指江の農林水産物処理加工施設前に、紅色の鮮やかなじゅうたんが敷き詰められていました。このじゅうたんの正体はテングサです。「サンレディーながしま加工組合」が北さつま漁協などから約80kg仕入れ、とろてんに加工するために干したものです。

サンレディーながしまは、毎年5月から8月にかけて、とろてんをつくっています。テングサを洗っては干し、洗っては干しと4回以上繰り返し、板状にした500gのとろてん約7500枚を、道の駅長島や川床ふれあいの郷、県外発送などで販売しています。販売は9月ごろまで続き、夜遅くまで作業に追われます。

このほかサンレディーながしまでは、梅干やラッキョウ、ヒジキの佃煮、漬物、ドレッシングなどをつくり、1500円から3000円のお中元セットとして全国各地へ発送しています。

◎問い合わせ先

役場農林課

Tel (86) 1111 内線 2144