

ヒゲソリダイをひげそりのプロが試食 — 養殖ヒゲソリダイの試食会を開催

「ヒゲソリダイ」という名前にちなみ、新潟県理容生活衛生同業組合柏崎支部の組合員の皆さんによる試食会を行います。

試食会で提供される養殖ヒゲソリダイは、公益財団法人海洋生物環境研究所が日本で初めて種苗生産に成功した魚です。

今回の試食会を通じて得た感想などを、ヒゲソリダイの今後の養殖魚としての可能性を探る検討材料とします。



1 目的

ヒゲソリダイは、白身で大変美味しい魚ですが、水揚げが少なく、認知度が低いのが現状です。試食会を通じて、養殖事業を行った際に安定的な収入が得られるよう、ヒゲソリダイの認知度の向上と価値を高めることを目的としています。

2 試食会の日時など

- (1) 場 所 メトロポリタン松島（柏崎市鯨波乙1828）
- (2) 日 時 7月29日（月曜日） 午後12時～午後12時30分（予定）
- (3) 参加者 新潟県理容生活衛生同業組合柏崎支部組合員 30人

3 後援

新潟県理容生活衛生同業組合柏崎支部

参考：ヒゲソリダイの概要

ヒゲソリダイは、名前に「タイ」がついていますが、タイ科の魚ではなくイサキ科の魚です。

「ヒゲダイ」という魚によく似ていますが、ヒゲがない（ヒゲを剃ったようである）ことから「ヒゲソリダイ」という名前で呼ばれています。

白身の美味しい魚で、刺身、塩焼き、煮つけで食べられていますが、水揚げ量が少なく、市場ではあまり見られません。

柏崎では、茅の収穫時期（秋）にたくさん獲れることから「カヤカリ」と呼ばれています。