

## 【イベント開催レポート】

## 石川県知事 馳浩登壇 石川県の水産物を首都圏にPRするイベントを開催

## 「いしかわの水産物」首都圏PR ～獲れたて直送！石川のさかな～

石川県漁業協同組合では、2022年9月に香箱ガニのトップブランド「輝姫」と、天然能登寒ブリのトップブランド「煌」を新たに誕生させることを発表いたしました。

上記に加え、JR東日本グループとJR西日本グループが連携して実施している北陸新幹線による荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し、本県の朝どれの新鮮な水産物の魅力を首都圏に広くPRし、本県水産物の更なる販路拡大・消費拡大を図るため、首都圏消費者および首都圏メディア、料理人や流通事業者に向けて、「いしかわの水産物」首都圏PR～獲れたて直送！石川のさかな～を、10月28日（金）、Japan Rail Café Tokyoおよびステーションコンファレンス東京にて石川県と共に開催いたしました。



当日は、石川県知事 馳浩も両会場に登壇し、一般の方々や事業者に対して直接トップセールスを行いました。第1部では首都圏消費者およびメディア向けにJR東日本東京駅長とともに記念イベントを実施し、第2部では料理人や流通事業者向けにメトロポリタンエンドモント料理長による石川県漁業協同組合全面協力のもと仕入れた魚を使い、石川の鮮魚を使った特別メニューを披露。新鮮で美味しい四季折々の本県水産物をPRすることで、本県水産物の購入・活用の機会を広げるとともに、水産物を目的にした観光客の誘致にも繋げる活動を行いました。

**石川県知事 馳浩 コメント**

登壇した馳知事は「今日は、JR東日本、東京駅のご協力により、私と一緒に「かがやき」に乗ってきた、石川県の朝獲れのおいしいお魚をぜひ皆さんに召し上がっていただきたい。来月にはカニ漁が始まり、冬にかけて能登の寒ぶりやふぐもおいしい時期を迎える。めったに石川県から出ないお魚もあるので、是非、北陸新幹線でお越しいただき、旬の海の幸を堪能していただきたい。」と挨拶しました。



## ■第1部 (Japan Rail Café Tokyoにて開催)

首都圏消費者およびメディア向けに開催した第1部では、下記コンテンツを実施。

馳知事の挨拶の後、東京駅長 百瀬氏より「JR東日本が提供している新幹線を活用した荷物輸送サービスはこビューンを利用して届けた石川県の美味しい朝どれ鮮魚をお楽しみしてください」と述べ、続いての「馳知事と東京駅長による鮮魚荷渡し式」では石川県から当日水揚げされ、北陸新幹線で到着したばかりの鮮魚が「はこビューン」台車に乗せられて登場。馳知事による鮮魚カットも行われました。また、握り実演には、金沢の名所、ひかし茶屋街の他、六本木、ニセコにも店舗を構える鮭みつ川店主 光川浩司氏が登壇。鮮魚（サワラ）・能登とり貝握りを披露し、石川県産の水産物に舌鼓を打ちました。

会場にいらした都内で飲食店をかまえる、「銀座やまざき」山崎晃子さんからは「北陸新幹線で2時間半という距離の短さが産地直送の鮮度のいい食材を通してさらに距離が近くなった。ぜひ石川県に行って美味しいお魚を食べたいと強く思った。またみつ川さんのお寿司も大変美味しかった。」といったコメントをいただきました。また、石川県観光大使の「武藤敬司」氏も石川のさかなPRの応援に駆け付けました。

### 【第1部実施内容】

- ・主催者挨拶 (石川県知事 馳浩)
  - ・石川県漁協挨拶
  - ・東京駅長挨拶
  - ・馳知事と東京駅長による鮮魚荷渡し式
  - ・北陸新幹線で輸送した石川県産朝どれ鮮魚のお披露目
  - ・鮮魚カットパフォーマンス
  - ・鮭みつ川店主 光川浩司氏による握り実演等
- (鮭みつ川：金沢の名所、ひかし茶屋街の他、六本木、ニセコにも店舗を構える名店)



## ■第2部（ステーションコンファレンス東京にて開催）

料理人や流通事業者向けに開催した第2部では、下記コンテンツを実施。

冒頭馳知事より会場内の事業者に向けて「私も乗ってきた北陸新幹線を使った輸送サービスで届けた今朝獲れの魅力ある新鮮な魚介類を存分に味わっていただき、今後の積極的なお取引やご利用、PRをお願いしたい。」と挨拶が行われ、続いて石川県漁業協同組合代表理事組合長笹原丈光氏による石川県産の地酒「百万石乃白の地酒」で乾杯を行いました。

続いてホテルメトロポリタンエドモント和食料理長丸浩史氏による県産魚を使用した5つの料理「本日朝どれのアジ昆布ベと能登とり貝のサラダ仕立て」「ハタハタ焼き浸し」「三種えび食べ比べ（甘海老、ガスエビ、白トラエビ）」「炙りサワラと金時草 玉葱ドレッシング」「鰯と木ノ子ご飯」が披露されました。

また、県産鮮魚プレゼンテーションでは石川県漁業協同組合理事/いしかわ四季のさかなPR推進協議会会長、橋本勝寿氏が「昨年度の「輝」を契機に、石川の誇る海の幸を今後とも力をいれてPRしていきたい来週にはズワイガニ解禁、翌月には寒ぶりのハイシーズン。ぜひ石川の冬の味覚を存分に味わってほしい。」と延べて石川県の鮮魚のPRを行いました。

### 【第2部実施内容】

- ・主催者挨拶（馳浩知事）
- ・百万石乃白の地酒での乾杯（県漁協笹原組合長）
- ・県産魚を使用した料理5品の提供
- ・県産鮮魚プレゼンテーション（県漁協橋本理事（いしかわ四季のさかなPR推進協議会会長））

