

未利用魚応援フェア！

若松産アイゴのフライ定食が地下食堂に登場！

この度、下記のとおり、北九州市役所地下の「北九州食堂」において、海の環境保全に貢献することを目的として、「若松産アイゴのフライ定食」を50食限定で提供します。

是非、取材方よろしくお願いたします。

○ 概要

近年、海洋環境の変化により、全国的に「藻場(もば)」の減少が深刻化しており、北九州市の沿岸域でも問題になっています。

多様な海藻により形成される藻場は、稚魚などの隠れ家や成長の場となる「海のゆりかご」で、豊かな海の生態系を支える重要な役割を担っています。

今回提供する「アイゴ」は、海藻を食べる代表的な魚で藻場減少の一因と考えられています。

アイゴは、ヒレに毒があり、取り扱いが難しいことや、漁獲後すぐに内臓を除去しないと身が臭くなることから、これまで食用として流通しにくい魚(未利用魚、低利用魚)とされてきましたが、適切に処理すれば、白身で美味しい魚です。

アイゴを美味しく食べることは、漁業者の販路拡大につながるだけでなく、藻場の保全や海の環境を守ることにともつながり、SDGsの目標達成にも貢献すると考えています。

記

- | | |
|----------|---|
| 1 提供日 | 令和8年3月18日(水) |
| 2 場所 | 北九州食堂 (北九州市小倉北区城内1-1 本庁舎地下食堂) |
| 3 提供メニュー | 若松産アイゴのフライ定食 |
| 4 提供価格 | 649円(税込み) |
| 5 提供数 | 限定50食 |
| 6 その他 | ・数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
・3/18 11:00より撮影用サンプルをご準備いたします
・3/24(火)には、未利用魚定食第二弾「コショウダイのフライ定食」を予定 |



アイゴ (通称:バリ)
トゲに毒があるため市場でも敬遠される魚



【お問い合わせ】

産業経済局水産課

担当:芳川(課長)、金子(係長)

TEL:093-582-2086