



じゃらんリサーチセンター  
エグゼクティブプロデューサー  
ヒロ中田(中田博人)さん

多くの強みを持つ小林産チョウザメ。魚肉は希少価値も高い

小林産チョウザメの強みは多くあります。国内で初めてシロチョウザメの完全養殖に成功した水産試験場があること。湧水が豊富で品質がいいこと。市内に養殖業者があり、直に取引できるので鮮度が高いこと。養殖業者間で、品質のばらつきがないことなど。また、チョウザメの飼育はキャビア目的が大半。魚肉は市販されていないので、チョウザメ料理は非常に希少価値が高い。「チョウザメといったら小林。美味しいチョウザメ料理といったら小林」。そう言われるように、みんなで力を合わせて取り組んでいきましょう。

あわせて食いたい!



**チョウザメ 炙りちらし** 持ち帰りできる弁当。シベリアチョウザメ(蒲焼き)、シロチョウザメ(ゆず塩とへべすをかけて)の食べ比べができます。くま扇と市場食堂で販売中で、どちらも880円。

市内4店舗で発売開始



シロチョウザメを使用。3種類のにぎり寿司(生寿司、炙り寿司、オリジナル寿司)、季節の野菜が入ったコラーゲン鍋、軟骨空揚げ、吸い物と、4種類のチョウザメ料理が味わえます。



にぎり膳はココで食べられます!

- ①「堂之尾養魚場」・南西方1272・Tel 23-5614
- ②「出の山いこの家」・南西方1103・Tel 22-5151
- ③「レストラン待夢」・堤3089-14・Tel 22-8754
- ④「焼肉レストランやません・和食亭海せん」・堤2285-3・Tel 24-1178

**毎月9日を記念日に「チョウザメの日」**  
また、2004年に全国初のシロチョウザメ完全養殖に成功した宮崎県水産試験場小林分場が、初めてチョウザメを譲り受けた1983年12月9日にちなみ、毎月9日を「チョウザメの日」に決定。12月9日を中心に、年数回イベントを開いていく予定です。  
**第2弾は、盛りだくさんの「にぎり膳」**  
第1弾の「小林チョウザメ炙りちらし」に続く、第2弾「小林チョウザメにぎ

り膳」は2月7日、市内4店舗で販売を開始しました。メインは生と炙り、各店オリジナルのにぎり寿司3種。このほか、コラーゲン鍋、軟骨空揚げ、吸い物の4点セットで、各店ともに1200円です。披露会で、熊ノ迫文夫商議所会頭は「ヘルシーで、美容に良いコラーゲンたっぷりのメニュー。これを機に、交流人口が増えてまちが活気づけば」と話していました。今月の広報クイズの景品は、「炙りちらし」と「にぎり膳」のペアチケットで、それぞれ10人分。たくさん応募待っています。

**Photo1** チョウザメ・キャビア課のメンバーと熊ノ迫会頭(中央左)、肥後正弘市長(中央右) **2** 毎月9日は「チョウザメの日」 **3** 「にぎり膳」を提供する4店舗に認定証が手渡されました **4** 「にぎり膳」のメイン料理、3種類のにぎり寿司 **5** 披露会後に行われた試食会。市内外から関係者130人が参加



チョウザメ・キャビア課始動・新ご当地グルメ第2弾登場  
**特集 1 「チョウザメのまち」強力に推進**

小林市ではチョウザメの養殖が盛んに行われています。生育頭数は、なんと日本一。今このチョウザメが、まちおこしの起爆剤として注目を集めています。市役所や小林商工会議所では、それぞれ「チョウザメ・キャビア課」を設置。行政と民間が手を取り合い、「チョウザメのまち小林」に取り組む体制が整いました。

**市役所と商議所がチョウザメ専任の課**  
特産のチョウザメを使ったご当地グルメの第2弾「小林チョウザメにぎり膳」が完成し、2月6日、ガーデンベルズ小林で披露会が行われました。同日、市役所と小林商工会議所では、それぞれに「チョウザメ・キャビア課」を新設。課員に辞令が交付されました。チョウザメ・キャビア課は、それぞれ複数の課の職員で組織され、市役所の5課11人、商議所8人で構成(市チョウザメ・キャビア課長 峯田勝巳市民協働課長・商議所チョウザメ・キャビア課長 津曲敏春 中小企業相談所長兼指導課長)。全員が所属課の仕事と兼務しながら、養殖業者や飲食店などと連携し、生産、加工や販売促進に取り組めます。辞令を受けた峯田課長は「チョウザメといえば小林といわれるように、協力してPRしていきたい」と語りました。