

# 香ばしく甘い「鮭節」



## 羅臼の一般向けに販売

【羅臼】町内麻布町の水産加工会社「のりとも朝倉商店」（朝倉奉文社長）は今月から、「鮭節」の一般販売を町内で始めた。これまでは業務用のみだった。サケ定置網漁業者でもある朝倉社長は「まずは気軽に食べてもらい、羅臼の鮭節の知名度を上げていきたい」と話している。

海鮮工房で一般向けに販売が始まった鮭節

8月から道内の食品会社などに削らない状態で出荷を開始。函館市ではイカソーメンのたれに使われているという。

来年早々には複数の大手観光ホテルへ出荷を予定している。朝倉社長は「まずは鮭節の販路を確立し、今後は海外にも出荷できたら」と話す。現在、削ってパック詰めする作業はにんべんに委託しているが、将来は町内に削り工場を造りたい考えた。

1パック（5号6袋入り）400円。同社のほか、道の駅隣の海鮮工房と阿部商店で販売している。

### きょうと明朝の天気

	気温(℃) きのの最高 あすの最低										
	6時	9時	12時	15時	18時	21時	0時	3時	6時	9時	
釧路	☁	☁	☁	☁	★	★	★	★	★	☀	3 -5
白糠	☁	☁	☁	☁	★	★	★	★	★	☀	3 -6
鶴居	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	★	★	☀	2 -7
阿寒湖温泉	☁	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	★	☀	-1 -9
厚岸	☁	☁	☁	☁	★	★	★	★	★	☀	0 -5
弟子屈	☁	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	★	☀	1 -6
標茶	☁	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	★	☀	2 -7
根室	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	☀	3 0
中標津	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	★	★	☀	2 -5
羅臼	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☀	4 0

売している。問い合わせは同社 0153・88・23

03へ。(本庄彩芳)

に、苫小牧海上長、第6管区海本部(広島市)長などを歴任し、任は千葉海上保

「関係機関と連携し、地元の見も聞きながら業務に当たりたい」と話す 菅原部長

し、「日本周辺は国際情勢が緊迫し、領海警備や海洋権益の保護が重要業務になってきている。緊張感を持って業務に当たりたい」と抱負を述べた。

また「道東の産業の柱は漁業。厳しい自然環境の中で漁船が操業し、大型船が通る北米航路もある」と述べ、大きな海難事故が起こる可能性を指摘。事故発生時の初動態勢を重視する考えを示した。

初任地以来とちろが減った気。地域密着型でちろこしにつながらうなこともやっていたら」と話した。県の自宅に妻と長残し単身赴任。(荒谷健一)



## 「領海警備 重要に」

釧路海保 菅原部長が就任会見

同社は2006年から川を遡上し、脂身の抜けたブナザケの活用として鮭節の商品化を研究。道立食品加工研究センター(江別市)やにんべん(東京)の協力を得ながら開発を進めてきた。

1日付で就任した釧(56)が7日、釧路港灣路海保の菅原規之部長 合同庁舎で記者会見

# ひと

鮭節の製造・販売を始めた

ともゆき 奉文 さん (56)

さくら 朝倉



## 思い込めたブナザケ商品

川に遡上した脂身の少ないブナザケを使った鮭節の販売を始めた「のりとも朝倉商店」(羅臼町)の社長。研究機関やメーカーと協力し、5年かけて取り組んできた。サケ漁師でもあり、30代ころは袋400円で販売中。「多くの人

ナザケを珍味のトバに加工し、付加価値を高める活動をしてきた。「一

の時の気持ちに今につながっている」と、思いはひとしおだ。道の知床・らうす隣の海鮮工房などで