

(様式1)
報道資料提供

提供日	令和 6 年 4 月 11 日 (木)
発表事項 (タイトル)	泉州阪南さわらの日制定について
要旨・経緯	<p>(一社) 阪南市観光協会は、本市で漁獲量が最も多い(※1) さわらを観光資源として位置づけ、イベント等を通じて認知度を高めるとともに、地域の活性化につなげることを目的とし、(一社) 日本記念日協会に登録を行い、令和6年より毎年4月20日を「泉州阪南さわらの日」と制定します。</p> <p>身は柔らかく上品で旨味たっぷりの脂がのり、焼きものにすれば、じわじわでてくる脂とその柔らかな身が楽しめます。今後は、ロゴを制作し幅広くPRを実施するとともに、さわらを使った商品開発、学校給食での提供や市内外の飲食店でのメニュー開発、さらに令和7年度には、さわらを中心とした地元特産品等をプロモーションするイベントを実施する予定です。</p> <p>(※1) 農林水産省 平成30年海面漁業生産統計調査より阪南市の漁獲量375トン中、さわら類は58トンで第1位。 ●3漁業協同組合には取材対応を依頼済み。 ●市内さわら取扱い飲食店(仕入れによってない場合もあります) 漁師の家めし 泉州波有手 英進丸 名倉、野菜巻き串バルぽっぽ、やまよし、彩食献味粹込、魚ダイニング光</p>
広報ポイント	<p>日本で初めて「さわらの日」を制定する。 「さわら」をフックに阪南市の知名度向上を図る。 今後「さわら」を題材とした食のイベントを実施予定。 こちらは(一社)日本記念日協会と共同発表を行っています。</p>
添付資料	さわら写真
担当課	未来創生部 まちの活力創造課 担当 目崎・枇榔 072-489-4508