

# 好評につき大台突破！ 感謝状が贈られる

中泊メバル膳が  
8万食突破

高級魚メバルの水揚げ量青森県ナンバーワンを誇る当町の新・ご当地グルメ「中泊メバルの刺身と煮つけ膳」が提供から5年を経て、8月3日(月)に累計販売食数が8万食を達成しました。8万食目を注文したのは、道の駅こどもり「ポントマリ」内のレストラン竜泊を訪れた古村洋二さん(青森市)の一家4人で、濱館町長と中泊メバル料理推進協議会の中畑哲也会長から感謝状と記念品が贈られました。

中学1年生の長男・仁さんが魚好きということで食べに来たという古村さん一家は、津軽海峡メバルがふんだんに使われた中泊メバル膳に舌鼓を打って食べていました。

中畑会長は、新型コロナウイルス感染症の影響がある中、無事に8万食目のお客様を迎えられたことに感謝の言葉を述べながら「リピーターを獲得できるよう、今後もPRしていきたい」と話しました。



## 今日の献立は津軽海峡メバル！

町内全6小中学校で  
メバル給食



町が「メバル推し」のまちづくりを進める中、子どもたちにメバルのおいしさを知ってもらおうと、8月31日(月)に町内各小中学校の給食で、津軽海峡メバルが提供されました。

3年目の今年のメニューは、メバルの切り身の洋風煮込み「アクアパツツァ」で、メバルのほか、十三湖産しじみやニンニクなどを煮込んだもので、素材のうまみや風味が凝縮されています。

武田小学校には、濱館町長が訪れて5年生11人と一緒に給食を食べました。配膳後のあいさつで濱館町長は、アクアパツツァがトップセールスで非常に好評だったことに触れて「メバルを食べて一緒にPRしてほしい」と協力を呼びかけました。また中泊メバル料理推進協議会事務局員から、ウスメバルの漁場や成長、県外でのトップセールスの反響などの説明をし、児童たちは時々驚きの声をあげながら聞き入っていました。

給食を食べて三上陸斗くんは「味がしみてとてもおいしい」と話しました。

メバル給食は1年目の塩焼き、2年目の煮つけにつづいて3年目の実施となりました。

