

養殖クロマグロ、オイスターに焼酎…

熊本の味 世界に発信



クマモトオイスター 1年半飼育



県水産研究センターが生産した「クマモト・オイスター」(写真上)と、米国に輸出するために水揚げされた完全養殖クロマグロ(天草市)

シエトロ熊本貿易情報センター(熊本市)は7~9日、ニューヨーク・タイムズ紙などに執筆する米国のフードジャーナリスト8人を県内に招待。水産加工のブリミー(天草市楠浦町)が手掛ける完全養殖クロマグロや米国で人気がある熊本原産のカキ「クマモト・オイスター」の実用養殖に向けた取り組み、球磨焼酎などを紹介する。

生産地に米記者招待

「世界の情報発信基地」といわれるニューヨークなどで活躍する記者に熊本の食を実際に味わい、生産現場を見てもらうことで、魅力を世界に発信してもらうのが狙い。

8日は、米国で有力新聞や食の情報誌に執筆しているフリーライターや編集者。千葉県で開催中の国際見本市「フードテックジャパン2010」に合わせ、7日は米国輸出を本格化させるブリミーの完全養殖クロマグロの刺し身の試食、清酒の試飲を熊本市で予定。

8日には、県産かんきつ類のジュースを香港に輸出している玉東町の生産者を訪問。その後、芦北町の芦北漁協で、稚貝の配布が始まったクマモト・オイスターの養殖試験を視察する。9日は人吉市のメーカーで球磨焼酎の仕込みなどを見学する。シエトロ熊本は「情報発信力のある記者に興味を持ってもらい、県産品の輸出拡大につながる」と話している。(中原功一朗)