



SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

Imizu



海を大切に作る気持ちから生まれた、
富山湾のおいしい贈りもの。



主催 ● 海と食の地域モデル in 射水 実行委員会
共催 ● 日本財団 海と日本プロジェクト

★アール制：白えび漁の期間は、2班に分かれて1日おきに操業し、全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額をアールし、各船に均等に分配する仕組みです。この方法で過度な漁獲競争を抑え、資源を最優先に考えて取り組んでいます。
このプロジェクトは日本財団「海と日本PROJECT」の一環で行っています。

未来に繋げよう、オリーブの輝き。
立山連峰と富山湾、高度差4000mの水の大循環が多様な恵みを育む富山湾。天然の生け簀と言われる、富山湾特有の海底谷「あいがめ」に生息するシロエビ。生息範囲が狭いため希少価値が高く、水揚の瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。シロエビ漁が成り立つのは、実は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減っていました。そこで射水の漁師達は、自ら漁獲量を制限し、取った分をアール制^{★アール制}にしてみんながシェアすることで、シロエビは回復。取りすぎず、取った分もみんながシェアする海を大切に思うやさしい気持ちで射水で生まれています。海の資源を守っていくために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に変えていく、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなにメッセージしていきたいと思っています。海を大切に思う気持ちから生まれた、富山のオリーブ！「射水シロエビ・クリーム・コロッケ」いっぺん、食べてみられ。

