

洋野町の魅力紹介！～技ありの海・里・山の幸盛りだくさん！～

水産庁漁政部企画課

開催日：令和2年1月20日(月)～1月24日(金)＜5日間＞開催

来場者： 885人

内 容：ヘルメット式潜水「南部もぐり」やウニを育成する「増殖溝」といった世界唯一の水産関連技術や、洋野町産の農林畜水産物・木工製品など海から山まで多彩な特産品を紹介しました。また、毎日「洋野町特産の試供品プレゼント」、「野菜ソムリエプロ監修の試食」、「特産品の販売」、「農水省の食堂とのコラボメニュー」などのメニューも用意して、味覚面からも洋野町を堪能していただきました。



潜水ヘルメットやパネルにより、「南部もぐり」の技術を説明いたしました。



展示の様子です。



文字どおり、「海・里・山の幸」を来場者の方々に買い上げいただきました。



特産の木製トレイなどの「大野木工」です。保育食器としても県内外で使われています。



食堂では「純和鶏チキンソテー」を提供しました。



「寒じめほうれんそう」「しいたけ」「純和鶏」を使用したアヒージョの試食を提供して味覚面から町をPRしました。