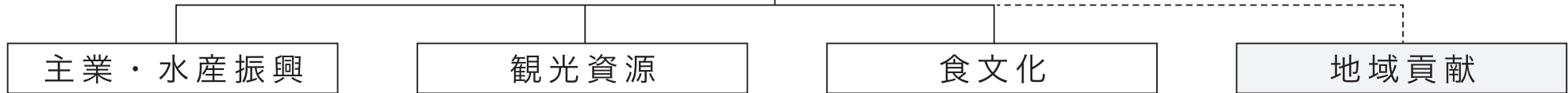


「伊吹島プロジェクトのはじまり」

今まで鮮度保持の問題で、島民しか食べるのでできなかった「脂ののったカタクチイワシ」を地元15の網元との協力で迅速に塩ゆで冷凍。島の産業、カタクチイワシ魚を通じて、皆が潤うことで漁師の後継者不足による伝統ある「いりこ漁」の継承と漁業の繁栄、海の環境保全を目的とする。

瀬戸内 伊吹島 プロジェクト

瀬戸内国際芸術祭の会場にもなっている、香川県の伊吹島の水産物や農産物を使用した商品を、地元の人々と協力して製造販売。統一したVIを使用することによって、全国への周知を図り、島と地域産業、観光と地域活性化を実現するためのプロジェクト。



主業・水産振興



鮮度の問題から今まで島内のみでしか食べるのでできなかった脂ののった「カタクチイワシ」(漁獲期:6月～9月)を塩ゆでして、冷凍した商品。全国に発送可能。

- 釜揚げいりこの塩ゆで
 - 釜揚げいりこのフライ
 - 釜揚げいりこのアヒージョ
- etc...

観光資源



古くから伊吹島の守り神として島内7カ所に祀られている伊吹恵比寿。伊吹島の観光散策や、郷土料理、島の産物を使った“食”にまつわる商品に使用。

- IBUKIEBISU ALE(発泡酒)
- etc...

食文化



古くから島の主食として食べられていた「白いさつま芋」を「イブキホホワイト」ブランドとして販売。

- 白いさつま芋の島ワッフル
- etc...

地域貢献



学生さんに向けて、もっと地元を知ってもらうための「オンライン食育教育」や、釜揚げいりこを使った「高校生レシピコンテスト」を開催。また、伊吹島産の魚介を使った料理を提供する飲食店の開拓や、島の農業体験などさまざまな活動を行います。