

## 未利用魚の干物を 船橋ブランドに



干物を焼く  
伊藤さん(右)

「魚の干物を新たな船橋ブランドにしたい」  
21日、船橋漁港で水揚げされた未利用魚を使った干物の試食会が市内で行なわれ、集まった約20人の市民が舌鼓を打った。

毎年秋に漁港で行われている「ふなばし港祭り」の実行委員を務める伊藤雄一さん(61)らが、船橋の漁業を盛り上げたいと企画したもの。スズキやイワシなどと違い、一般の流通にのりにくいコ

ノシロやイシモチなどの近海魚を干物にすることで家庭の食卓に届けたいと考え、昨年7月に商品化した。

江戸に近い船橋の漁業は、鮮魚を中心に発展してきた。そのため近隣では干物職人がいないことから、伊豆で天日干しによる干物を100年以上営む島源商店と協力して商品化した。同商店の内

田清隆さん(33)は、「天日干しは、風向きや天候によっても干す時間が変わる難しい作業」と話す。水揚げの翌日には天日干ししており、現在は1日100kgほどの船橋の魚を

干物にしている。

「未利用魚を干物にすることで付加価値をつけたい」と意気込む伊藤さんの熱意が伝わり、現在では自然食品の宅配業「大地を守る会」など取り

扱業者が広がり始めている。試食会に参加した船橋市漁協の大野一敏組合長(71)は、「船橋の町おこしの起爆剤になつてくれれば」とエールを送っていた。

## 新京成、新車両導入 記念のキーライトも発売



▲N800形2次車

る運転状況記録装置も新たに設置することで安全面の向上も図った。

新車両の導入を記念して同社旅客サービス課は、「N800形キーライト」を発売した。手のひらサイズの車両の上部に設けられたボタンを押すと、N800形の前面が投影されるライトが付く。新京成線各駅の売店や、船橋新京成バス鎌ヶ谷営業所、新京成鉄道模型館などで1個600円、3000個限定販売する。キーライトについての問合せは、TEL047(389)1151同課まで。

新京成電鉄は、きのう28日から低騒音、低振動タイプの新型車両「N800形2次車」を導入した。

スに電動空気圧縮機を導入することで車内の振動や、沿線への騒音を軽減した。運転士異常時列車停止装置や、ブレーキのタイミングなどを記録す