

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる



プレスリリース 令和6年6月13日(木)



島根県農林水産部 沿岸漁業振興課

担当者名 川瀬

TEL 0852-22-6020

Email engan\_gyogyo@pref.shimane.lg.jp

誰かが誰かの、  
たからもの。

## 「しまねの魚を食べようキャンペーン」を開催します！

“白バイ貝”(島根県産)が県内飲食店で食べられます

島根県では、県内の飲食店が参加する「しまねの魚を食べようキャンペーン」を開催します。参加店舗では、“白バイ貝”(島根県産)の料理が楽しめるほか、抽選で100名様に「島根県産白バイ貝等加工品詰合せセット」をプレゼントします。

### ■背景、経緯

「しまねの魚を食べようキャンペーン」とは、島根県内に多数存在する特色ある水産物の利用拡大と認知度向上を図ることを目的に、県内の飲食店等で気軽に地魚を食べられる体制を整備する「飲食店等と連携した地魚の利用拡大企画」として、令和2年度から取り組んでいます(通算8回目)。

### ■「白バイ貝(島根県産)」について

白バイ貝(標準和名:エッチュウバイ)の水揚量は、全国の中でも島根県がトップクラスであり、主に隠岐の島町(周年:3~11月が主漁期)と大田市(6~8月)で水揚げされています(令和5年:356トン)。

島根県の白バイ貝は、歯ごたえの良さや味の深みが県内外で高い評価を得ています。この機会に、刺身やフライ、煮つけなど様々な白バイ貝料理をぜひご賞味ください!

### ■キャンペーン詳細

実施期間:令和6年6月17日(月)~8月18日(日)、参加飲食店:50店舗



島根創生計画

I 活力ある産業をつくる  
1 魅力ある農林水産業づくり  
(3) 水産業の振興 (P.19)

【県HP】

(島根創生を進めるための新規・拡充施策(令和6年度版))

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/jigyo.data/shinkikakujuR6.pdf>

(島根創生計画)

[https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku\\_illustrated.pdf](https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku_illustrated.pdf)

