

1975. 11. 8

いけるじゃなしか アオウミガメ

養殖もの「いわけ」の試食会

日本人の新しいたんぱく源として、小笠原島でアオウミガメの養殖に力を入れている東京都小笠原水産センターの養田庄、所長らが7日、横須市内でアオウミガメの試食会を開いた。

ウミガメ科の大型種のオウミガメの仲間であるアオウミガメは、養殖ものはほとんどおいしくありません。欧米諸国ではステーキ、スープなどに加工されている。養田庄は「世界最大のウミガメの中心が島にあっていまして、日本にも養殖場ができて二十二年から、生鮮肉などに取りまわっています。小笠原島が本産地として、昔に強い肉質のものを多くとります、アオウミガメの養殖をすすめていきたいと思います。」

刺し身がバツグン

この日の試食会には、小笠原に前陣を持つ東洋汽船や島間の海洋調査研究所、東京都職員のほか、養田庄関係者約二十人が参加した。調理は七ツの有馬惣次、スープ、コースの調理は、養田さんと島のコースで調理は、養田さんと養田市保土ヶ谷区調剤師、若狭魚屋、養田庄関係者などが引き受けた。「初めて食べる人が多いので、特に強い肉質のものを多くとります、アオウミガメの養殖をすすめていきたいと思います。」



7日、横浜の試食会で開かれた試食会。好評だったのはオウミガメ刺し身(左)。右から二人は小笠原水産センターの養田所長

「ウミガメは、バツグン、特に刺し身がおいしい」とは、養田庄関係者からの声が多かった。

最初は風味弱だった東京養田庄関係者からの声が多かった。養田庄関係者からの声が多かった。養田庄関係者からの声が多かった。

「いわけ」の試食会

アオウミガメの刺し身、スープ、コースの調理は、養田さんと島のコースで調理は、養田さんと養田市保土ヶ谷区調剤師、若狭魚屋、養田庄関係者などが引き受けた。「初めて食べる人が多いので、特に強い肉質のものを多くとります、アオウミガメの養殖をすすめていきたいと思います。」

あすのタンパク源に「いわけ」がです

Dear Gorge :

Jan, 21, '80

How do you think about following
this copy. ?

MR. Kurata who you met in Washington
Conference as Japanese sea turtle researcher(?)
one of

He conduct to make propagande to eat more
green turtle steak and "SASHIMI" (sliced raw turtlefish)
in Japanese restaurant. and also he patronize to
make such restaurants near Tokyo.

As you know from this news paper (ASAHI is very famous
news paper in Japan), he is not scientist. I dis opinion very →

different from me.

with best regards

J. Uchida

Jan. 21 '80

Dear Gorge :

How do you think about following this copy. ?

MR. Kurata who you met in Washington Conference as Japanese sea Turtle researcher (one of

I'd conduct to make propoganda to eat more green turtle steak and "SASHIMI" (sliced raw turtlefish) in Japanese restaurant. and also be patronize to make such restaurants near Tokyo. As you know from this news paper (ASAHI is very famous news paper in Japan), he is not scientist. I dis opinion very →

いけるじゃなカ アオウミガメ

75.11.8

養殖もの「いわび」の試食会

日本人の新しいたんばく源にと、小笠原諸島の島でアオウミガメの養殖に力を入れている東京都小笠原水産センターの養殖田「いわび」が七日、横浜市でアオウミガメの試食会を開いた。

アオウミガメの六種類のうちの一種のアオウミガメは、最も美味しく、肉も柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

養殖田ではステーキ、スープなどに調理されている。食田さんは、新鮮なアオウミガメの肉を、刺身や焼肉に調理し、味付けも、肉は柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

「いわび」はアオウミガメの一種で、刺身や焼肉に調理し、味付けも、肉は柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

刺し身がバツグン この日の試食会には、小笠原に新鮮なアオウミガメの肉を、刺身や焼肉に調理し、味付けも、肉は柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

アオウミガメの養殖をすすめるべきだ」といって、

小笠原水産センターの養殖田「いわび」が七日、横浜市でアオウミガメの試食会を開いた。

「いわび」はアオウミガメの一種で、刺身や焼肉に調理し、味付けも、肉は柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

アオウミガメの養殖をすすめるべきだ」といって、

小笠原水産センターの養殖田「いわび」が七日、横浜市でアオウミガメの試食会を開いた。

「いわび」はアオウミガメの一種で、刺身や焼肉に調理し、味付けも、肉は柔らかく、皮もおいしいと評判であり、取

アオウミガメの養殖をすすめるべきだ」といって、

小笠原水産センターの養殖田「いわび」が七日、横浜市でアオウミガメの試食会を開いた。

七日、横浜の料亭で開かれた試食会。好評だったのはカメ刺し(左前)。右から二人目は小笠原水産センターの食田所長



オウミガメの肉はバツグン！刺身が最高