日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2016年（平成28年）9/21（水）Wednesday

日本水産 ―― 中央魚類 ――

細見社長、伊藤会長ら

日本海老協、「海老の日」アピール

ベストシニア大賞授賞式

日本海老協会は17日、第3回ベストシニア大賞授賞式を東京・有楽町駅前広場で開き、日本水産の細見典男社長（輸入開発部門）、中央魚類会長の伊藤裕康全水卸会長（地域貢献部門）、桂歌丸落語芸術協会会長（食卓笑顔部門）ら5人が受賞した。毎年9月の第3月曜日を海老の日としており、今年は19日。授賞式に引き続き、エビフライと天ぷらの試食販売も行われ、訪れた人々にエビのおいしさをアピールした。

海老の日でベストシニア大賞を受賞し、桂歌丸師匠（右から4人目）らと記念撮影する細見日本水産社長（左から2人目）と伊藤全水卸会長（右から2人目）ら

細見社長は入社当時のエピソードとして、「乗船実習で1か月間船に乗った。エビが揚がると頭を取る作業があり大変だった」と振り返った。

伊藤会長は豊洲移転問題に言及しつつ「全国各地の市場でエビにお世話になっている。国産、輸入品を取り揃えており、最も大事な商材の一つ。エビを筆頭に魚を食べてほしい」と集まった人に呼び掛けた。

歌丸師匠は「子供の頃、祖母にエビは尻尾まで食べると胸焼けしないし、作った人に失礼にあたらないとしつけられた」と明かし、肉ではなくて魚、エビ、カニが好物と話した。

後援の水産庁の大杉武博漁政部長が佐藤一雄長官のあいさつを代読した。

授賞式では矢澤一良早稲田大学教授が主張する理論「海老の栄養素は長寿食だった！」について解説し、多くの栄養素を含むエビは、長寿、健康にいい、と有楽町駅前を通る人々に訴えた。

聴衆には、エビのフライ、天ぷらの試食を配布。舞台横に設置したキッチンカーでは、フライと天ぷら2尾ずつを100円で販売し、おいしさを広めていた。

ベストシニア大賞は、現役で活躍する元気な「長寿人」や海老業界に貢献してきた「長寿企業」を表彰しており、出光興産の月岡隆社長（エネルギー部門）、すかいらーくの谷真社長（外食産業部門）も受賞している。