

【鎌倉】神奈川県鎌倉に、用意した鮮魚が完市の「第7回腰越みなどするほど人気だった。

入っている無料の浜汁は長い列ができていた。

まつり」が9月25日、腰越漁港で開かれた。定置網などで獲れた魚の販売、マダイ稚魚放流、吹奏楽演奏など盛りだくさんのイベントが繰り広げられた。東日本大震災の被災者を見舞おうと募金

会場ではJF神奈川漁連がノリ、ヒジキ、アカモクなどの海藻類、お魚くん餃子（ギョーザ）などを販売。カマスのフライ2切れ100円、イカ焼き一尾200円、同漁協が用意したサバなどが

地元の小学校の児童と父兄180人が5隻の遊漁船に分乗し、同漁港沖合で800尾のマダイ稚魚を放流。出港に先立ち、神奈川県栽培漁業協会の今井利為専務は「今4月から協会が育てて

鮮魚直販、マダイ放流

## 鎌倉市腰越みなとまつり

### 募金箱(中)

なつでまた会おうと声を  
掛け「放流して」と話  
た。

箱が置かれ、来場者は次々と募金していた。

JF 腹越漁協が販売し  
た鮮魚は、イナダ(大1  
尾300円、中200



円)、小カマス(10尾500円)、アジ(7尾500円)、小イサキ(10尾30円)、小サバ(10尾10円)、釜揚げシラス(1パック400円)など。販売開始の9時には10人を超す市民が列をつくり、15分もしないうち

活きたマダイ稚魚に触れ大喜びしていました。

飛び入り参加  
した子供もマ  
ダイの稚魚を  
放流した