



しかべタイムズ

私が担当しております!

鹿部温泉観光協会
金澤 佑

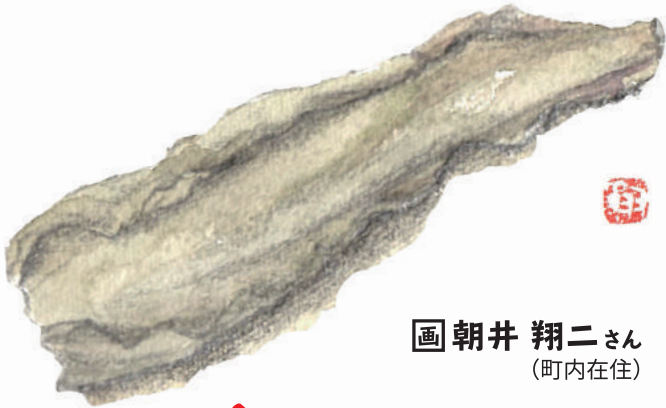
令和2年 8月 第2号 隔月発行

しかべタイムズは鹿部温泉観光協会が、鹿部の旬な食材や、鹿部の仕事に関わる魅力ある人、観光情報、鹿部の旬な情報などをお届けしていきます。

鹿部の今が旬な食材

真昆布

鹿部町の開村は元和元年陸奥の国南部下北から司馬宇兵衛が良質な昆布採取のために移住したのが始まりと伝えられております。ケイ素を含んだ流紋岩が多く、河川からは豊富なミネラルが流れ込む鹿部町は昆布が育つ環境に適しており、その昔から肉厚で上品な出汁が取れる「白口浜真昆布」は重宝されました。



画 朝井 翔二さん (町内在住)

今月の旬な鹿部人

鹿部漁協
昆布採取部会
部会長

川原勝明さんと部会の皆さん

(川原さんば写真左1人目)

ここ数年、ウニ類の食性、海水温の上昇やそれに伴う栄養塩類の減少・鉄分不足などから「磯焼け」現象が著しく、昆布の漁獲量が低迷する大きな要因として考えられます。現在、昆布採取部会では立て縄による昆布種苗の増殖などに取り組んでいるほか、町や組合の支援を受け今秋には投石事業を実施する予定です。写真は、川原部会長の一声で集まってくれた役員の皆さん。川原部会長は「人が宝です。今後も町を支え続けて来た昆布を次の世代に継承していく為、漁業者皆で一丸となつて資源の回復に努めていきたい。」と話してくれました。



発信! 世界へ鹿部町の昆布の魅力を発信!

ダッシュリズム

DASHI TOURISM

この度、鹿部温泉観光協会では2021年9月に札幌で開催予定のATWS(Adventure Travel World Summit)を契機に、ユネスコの無形文化遺産登録で益々関心の高まる和食の真髄でもある「昆布」をテーマにした体験プログラムを作成し、世界へ発信します! 和食に興味がある欧米豪の方々が来町されるキッカケとなります。

一緒に町内のゴミ拾いをしませんか?

毎月第3土曜日
午前8時00分~
[約2時間程度]

町内会のゴミ拾い以外で、鹿部温泉観光協会と有志で清掃活動を行っております。観光されるお客様のためでもあります。私たち町民のため、そしてこれからの鹿部を担っていく子供たちに、よりよい形で未来へのバトンを繋げられるように取り組んでおります。

集合予定 8月15日(土)・9月19日(土)
場所 道の駅しかべ間歇泉公園 駐車場集合

参加ご希望の方は事前に鹿部温泉観光協会に確認の上、ご参加ください。
※コロナウイルス 感染症拡大防止のため中止になる場合がございます。

