

しかベ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。



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3年 2月 第5号 隔月発行

鹿部の今が旬な食材

ほたて

北海道産の水産資源において生産量・生産額ともに第1位、鹿部町はもとより北海道を支えている「ほたて」江戸時代末期に黒船で来航したペリーが函館湾より持ち帰ったことにより学名がついたという云われを持つ、北海道とは縁の深い食材である。強い甘みが特徴的であるが、それは主に

ほたてならではのグリーコーゲンによるものでガンの防止や抑制効果があると近年報告されている。タウリンも豊富なので、食べて免疫力をあげたい食材である。



画 朝井 翔二さん (町内在住)

今月の旬な鹿部人

ホ 養殖漁業部 会長 中島 日佐夫 さん



数年前から噴火湾全域においてほたて養殖漁業が危機的な状況を迎えている。未だ不漁について特定の原因は明確になっていないが、中島部会長は「近隣市町の漁業者との連携を強めて、良いと思った手法や制度はどんどん取り入れて部会仲間達に共有する。とにかく今できる方法で最善を尽くしたい。鹿部町の皆様へ、今年は新型コロナウイルスの影響もあり一層厳しい年になるでしょう。こんな時こそ地元のほたてを食べてほしい」3月上旬より鹿部町のほたては旬を迎える。

お子様も食べやすい!

「ほたてキーマカレーを作ろう!」

今回のお料理は 滝野幸子さん(町内在住)

【材料】(8人分)豚ひき肉400g、にんにくチューブ小さじ1、ほたて150g、カレー粉大さじ2 人参・ピーマン(みじん切り)150g、玉ねぎ(みじん切り)200g、塩小さじ1、胡椒少々

【合わせ調味料】中濃ソース大さじ4、ケチャップ大さじ2、醤油小さじ2、

【盛り付け用】レタス適量、トマト適量、ごま適量、マヨネーズ、ごはん、目玉焼き

【作り方】

1. フライパンにサラダ油をひいて、にんにく・ひき肉を入れます
2. 玉ねぎ・人参を入れ、玉ねぎが透明になってきたらピーマンを入れます
3. ほたて・塩胡椒・カレー粉を入れて全体を混ぜます
4. 合わせ調味料を入れて味をなじませます
5. 皿にご飯を盛りお好みで胡椒を少々、盛り付け用の野菜や目玉焼きを添えて完成です



cookpad
日本最大の料理サイト
クックパッドに掲載中!
"鹿部さっちゃんクック"
で検索してね!!

かんこう通信

鹿部温泉観光協会では新型コロナウイルス感染症収束後の訪日観光客の増大を見据えて、渡島総合振興局の協力のもと、以下の受入環境の整備を進めております。

- ・温泉入浴の作法(英語表記の設置)
- ・トイレの使い方(英語表記の設置)
- ・道の駅接客マニュアルの作成

