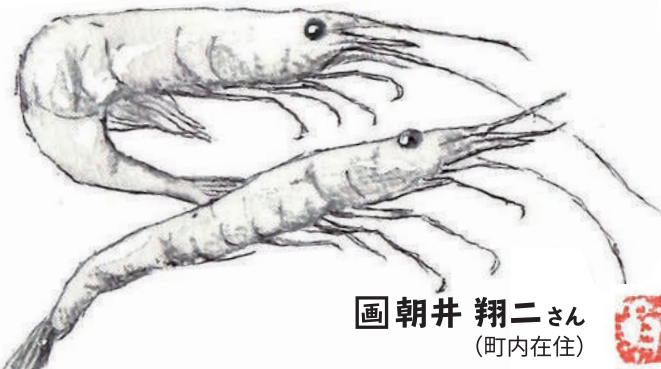


初夏の鹿部町で人気の食材「甘えび」。

獲れたての甘えびは「甘み」は勿論のこと、臭みもなくさわやかな後味が口の中にいっぱい広がります。

甘えびはやっぱり、刺身で食べるのが一番ですよ。殻は「唐揚げ」や「お味噌汁」で余すところなくいただくことができます。



画 朝井 翔二さん (町内在住)

甘えび

鹿部の今が旬な食材



しかべタイムズ

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。

今月の旬な鹿部人

鹿部漁協 えびかご漁業部会 部会長

能戸 剛さん



「鹿部のえび漁は、近隣市町が禁漁の夏に行うのと、近海の新鮮なえびが獲れるため値がつきやすい。ただ夏場なので体力的には厳しいよ。えびはすぐに鮮度が落ちてしまうので、ここでしか食べられない新鮮なえびを地元の人にこそ食べてもらいたい」

能戸さんは、これからも数年先の漁業を見据えて、この鹿部の海を未来へ残していきたいとお話しくださいました。



町内本別にお住まいの宮越幹郎さん(75)が個人で「鹿部山野草」^{※1}図鑑を制作しました!



18年程前、宮越さんが鹿部町で暮らし始めた頃から「自然豊かなこの町にはどんな山野草があるんだろう。」と思い、観察を始め「鹿部山野草図鑑」が完成しました。きっと皆様にも鹿部町の山野草の魅力を感じて頂けると思います。ご興味のある方は無料で貸出いたしますので「鹿部温泉観光協会」までご連絡ください。

※1:「山野草」とは、平地から高山といった野山に自生しありのままの自然な姿が美しい草花のことをいいます。



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 6月 第1号 隔月発行

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。

集合予定場所 7月18日(土) 道の駅しかべ間歇泉公園

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。

