

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

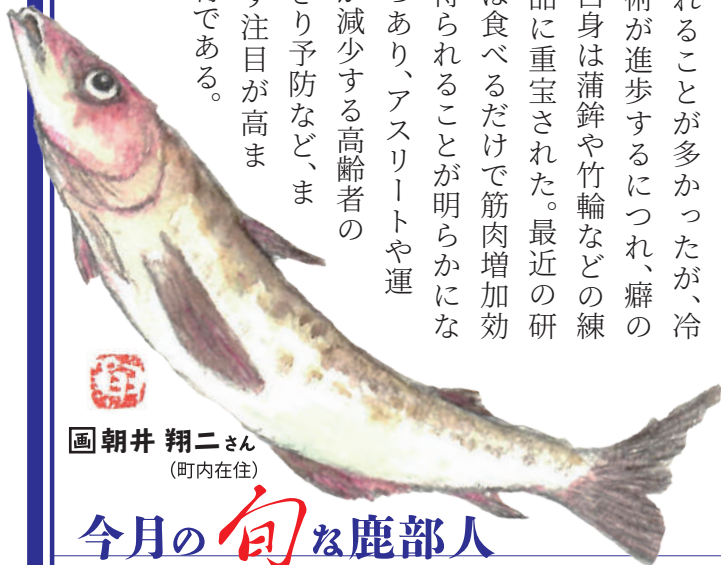


令和2年 12月 第4号 隔月発行

鹿部の今が旬な食材

介党鱈

鱈漁は助っ人を要するので、「助っ人鱈」と云われたことに由来を持つ。鮮度が落ちるのが早い為、干物にされることが多かったが、冷凍技術が進歩するにつれ、癖のない白身は蒲鉾や竹輪などの練物製品に重宝された。最近の研究では食べるだけで筋肉増加効果を得られることが明らかになりつつあり、アスリートや運動量が減少する高齢者の寝たきり予防など、ますます注目が高まる食材である。



画 朝井 翔二さん (町内在住)

今月の旬な鹿部人

すけとうだら 刺し網漁船 第十八豊丸

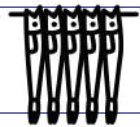
船主 船頭 能戸 政彦さん 豊さん

現在噴火湾のすけとうだら漁は不漁を極めている。シケのため出漁できる日が少ないことや海水温の上昇で来遊してくる魚自体が減少の傾向にあることが原因ではないかとみられている。「こんなに獲れないことはいまだかつて経験したことはないが、皆のため、次の世代へ継承するためにもどうにか突破口を見出したい」と話すのはすけとうだら刺し網漁船第十八豊丸船主船頭の能戸政彦さん。自身も息子の豊さんや有望な若手乗組員と操業する傍ら、養殖ホタテ漁業・えび籠漁と多種多様な漁業で安定的な経営を図りながら、当町の稼ぎ頭であるすけとうだら漁復調の兆しを待つ。



(左)政彦さん (右)豊さん

「棒鱈づくり体験」に参加しませんか?



旬の前浜産「介党鱈」を利用した「棒鱈づくり(10本分)体験」を実施します。来春に作った棒鱈をお渡しします。この機会に郷土の食文化に触れて楽しみませんか?

参加ご希望の方は事前に下記電話番号までお電話でご予約ください。

[日時] 令和3年1月16日(土)10時00分～[会費] お一人様500円

しかべ応援券
プレミアム付き商品券も
ご利用できます。

年内の
「町内清掃活動」
終了いたしました!
ご参加いただき、心より
ありがとうございます。

今年の春より実施してきた町内清掃活動ですが、たくさんのご参加心より感謝申し上げます。有志数名で始めた活動でしたが、徐々にその輪は広がり、より効果的な清掃活動をすることができました。冬季は一旦お休みし、来春また再開できればと考えております。観光されるお客様のため、私たち町民のため、これから鹿部を担っていく子供たちのため、来年も宜しくお願いします。

※来年の清掃活動については、改めて誌面でお知らせ申し上げます。

