

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 8月 第8号 隔月発行

「町内清掃活動」

鹿部温泉観光協会では今年も清掃活動を実施します。

私たちの町をより良い形で次の世代へ残していきたい!ご参加お待ちしております。

毎月第3土曜日(5~11日)

8:00~

集合場所 道の駅

※雨天の場合は中止になります。下記までお問い合わせください。

鹿部の今が旬な食材

みずだこ

鹿部町の沿岸でも水揚げされる「みずだこ」は世界最大級。30キロ程度で3mを超える大物です。「まだこ」に比べて身は柔らかく甘みが強いので生食から煮だこまで、どんなお料理にも使いやすく、タウリンなどの

栄養価も豊富なので煮汁も無駄にすることなくいっしょ

に頂き、

夏バテ

予防の

効果に

期待し

ましょう。



画 朝井 翔二さん (町内在住)

今月の旬な鹿部人

たこ箱漁業部会長 第三十二とも丸 古城 泰治 さん



鹿部町が面している噴火湾口付近は駒ヶ岳の度重なる噴火活動の影響なのか岩礁が多い。「たこが住みやすい環境なんだ」と話してくれたのがたこ箱部会部会長古城泰治さん。代々たこ箱漁を生業とする家に生まれ、物心がついた時にはもう手伝いをしていました。私が初めて古城さんを見かけたのは肌寒い2月頃、老若男女問わず皆でたこ箱の作業をしているのがとても印象的でした。「たこ箱入れが一番ゆるくないんだ。それでもみんな手伝ってくれて助かってます!」孫と手作りのたこ焼きを食べるのが一番の楽しみだという古城さん。資源に優しい伝統的な漁法と節々に感じた人を重んじる心を私たちが大切に紡いでいきたいと思えました。

今年の夏は暑い!夏バテ予防に。

魚屋さんの「たこのおいしい茹で方」

今回のお料理は 出雲商店さん

【作り方】

1. たこの内臓を取り皮を剥き、胴と脚は2本位ずつ分けて準備します。
2. お塩を一掴みたこ全体にふりかけ、塩を揉み込みながらしっかりと全体をよくもみ洗います。
3. しっかり洗うとタコの滑りで泡だらけになります。吸盤も全て丁寧には洗わないと臭みや茹で時に綺麗な色が出ません。流水で洗い流しながら完全に滑りが取れるまで繰り返すこの作業を行います。
4. 鍋にたっぷりの水を沸かして沸騰したら塩を一掴み加え、一煮立ちしたらタコの形を整えながら静かに入れます。
5. 5~6分茹でます。茹でたらすぐに氷水で粗熱をとります。冷えたらザルに入れるか吊るして水を切って完成です!

【ここがポイント!】茹ですぎないこと。しっかりと氷水中の熱まで取ることがおいしく食べるためのポイント!

【魚屋さんオススメのお召上がり方】

スライスしてごま油・お塩少々とお和えて豪快にいただきます!

ごま油の香りが食欲をかき立てます!



「北海道・北東北の縄文文化遺跡群」世界文化遺産登録記念

「鹿部の栗でビールを作ろう」栗拾いボランティアに参加しませんか?

令和3年9月25日(土) 時間 午前9:00~ 会場 鹿部公園 申込 有り (事前にお電話でお願いします!)

※定員になり次第、締切とさせていただきます。



※国が定める新型コロナウイルス感染症対策に基づいて実施します。