

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。



しかベタイムズ



令和3年 12月 第10号 隔月発行

「掲示板」

- 〇町内清掃活動について
冬の間はお休みします。
- 〇しかべ間歇泉おくおくセンター！！について
12月は年末年始の調整により下記の日程で開催します。
 - ・令和3年12月19日(日)
 - ・11時~14時
 - ・道の駅しかべ間歇泉公園

鹿部の今が旬な食材

たらこ

たらのこの歴史は遡ること1696年遠藤元閑が記した「茶湯献立指南」に「たらこは北国より出る名産物」とされている事から、遅くとも江戸時代初期には食べられていたことが伺える。現在、国内産たらこは全体の10%と大変貴重なものであり、塩分ばかりが目立ってしまいが、これから魚が育っていくための栄養価が詰まっているため、各種ビタミンやミネラルなど大変栄養価の高い食品である。郷土のたらこを是非ご賞味頂きたい。



画 朝井翔二さん (町内在住)

今月の旬な鹿部人

丸鮮道場水産道場 登志男 さん



「町自慢のたらこ屋で在りたい。」先代の社長はそれまでお塩でガチガチに固めて流通させるのが当たり前だった「たらこ」を熟した状態で獲れる地の利を活かして素材本来の味を感じられるよう、塩分を半分以下まで抑えて出荷。初めは市場でも批判を浴びたが、ある時を境に注文は殺到した。「向かい風の強い水産加工業界だが、地域の人々やお客様の声に耳を傾けて時代の変化に柔軟に対応し、この産業を後世に残していきたい。」と道場登志男社長は話してくれました。

手軽においしい。「秋のたらこパスタ」

- 【材料】(2人分)
パスタ200g、たらこ1/2腹、塩小さじ2、醤油大さじ1、根昆布だし小さじ1、ブラックペッパー、舞茸・しめじ適量、ベーコン30g、なめ茸20g、刻み海苔適量
- 【作り方】
1. ボールにほぐしたたらことなめ茸を入れておく。
2. 沸騰したお湯にお塩をひとつまみ入れ麺を茹でる。
3. 同時進行でフライパンにバターをひき、舞茸・しめじ・ベーコンを炒める。傾合いを見て醤油・昆布だし・ブラックペッパーを加える。
4. 3がしんなりしてきたら火を止めて、茹で上がった麺を入れ和える。
5. この時に茹で汁を少々加えるのがポイント！
6. 和えたところで1のボールに入れて、再度和える。
7. 均等に和えたところでお皿に盛り付け、刻み海苔をかけて完成。

【ここがポイント!】 和える際に茹で汁を加える!



隠し味にこれ使いました!
天然自口洗真昆布使用根昆布だし 950円(500ml)
道の駅で好評販売中!



素材の旨みがぎゅー!!

あなた好みの珈琲を作りませんか?



鹿部町へもまもなく寒い寒い冬がやって来ます。薪ストーブで暖をとりながら、あなた好みの珈琲豆を焙煎し、飲みながらゆっくりと過ごしませんか。
体験料 1,000円
珈琲豆100g付き
お問い合わせ 鹿部温泉観光協会