

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

鹿部の今が旬な食材

ぼりぼり

当町では「ぼりぼり」津軽地方では「さもだし」と各地で愛され地方名を多く持つが、標準和名は「ならたけ」倒木や切り株・埋れ木などに群生する。大きな特長としては、適度なぬめりと大変良い出汁が出る。加えて、生の状態では壊れやすいが煮ると強度が増す性質を持つ為、味噌汁や鍋物・うどん・そばの汁にもってこい。肌寒くなる季節にぴったりな食材である。

肌寒くなる季節にぴったりな食材である。



今月の旬な鹿部人

北海道猟友会 会長 森支 鹿部支会

むらもと 村本

しんじ 真司



初めは牧場に勤めていたこともあったので家畜を守る為、有害駆除を目的に狩猟免許を取得しました。空知の夕張市で生まれ、子どもの頃から野山を遊び場に育ったので、今思うと私の暮らしのそばにはいつも北海道の大自然がありました。四季を通して山々の魅力を感じられる「狩猟」は大自然と共にある北海道の暮らしを満喫しているように感じます。これからの地域住民の皆様の安全を守りながら、この山々と共に暮らしていきます。

大根おろし入り

「ぼりぼりきのこの味噌汁」 今回のお料理は 滝野幸子さん

【材料】

ぼりぼり100~150g、大根おろし適量、味噌大さじ2、だしパック1個、水1,000cc

【作り方】

- ・ぼりぼりを一晩塩水につけておきます。
- ・食べやすい大きさに切り分けて、水切りします。
- ・材料のお水・だしパック・ぼりぼりを入れて一煮立ち、頃合いを見て味噌を入れます。
- ・食べる直前に大根おろしを入れて完成です。



日本最大のレシピ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！！

【このレシピのポイント】

食べる直前に大根おろしを入れるべし！

【このレシピの生い立ち】

秋になると子どもの頃から家族で食卓を囲んで食べた懐かしい思い出の味です。質素でしたが良い思い出です。

私が担当しております！

鹿部温泉観光協会 金澤 佑



令和5年 10月 第21号 隔月発行

「ATWS北海道2023開催!!」

アジアで初めて、北海道での開催となったATWS、当町にも世界各国から旅行やマスコミなどの関係者が訪れ交流しました。後日伺った話ではサービス精神旺盛な町民の気質が強く、彼らの印象に残ったようです。これからは交流機会を増大させて、町外貨を流入させるべく努めます。

