

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5年 12月 第22号 隔月発行

「町内清掃活動について」

11月11日平地でも雪が降り、白鳥が空高く舞う冷え込んだ朝、今年最後の清掃活動を行いました。函館市内から函館大学の学生たちも駆けつけ、今年最後にふさわしく、皆で力を合わせて実施することが出来ました!

この場を借りて、ご協力頂いた全ての皆様へ、心より感謝申し上げます。



鹿部の旬な食材

うに

言わずと知れた寿司に井ぶりにと人気の素材であり、国内における漁獲量の半数以上を占め、北海道が水揚げ日本一。主に「キタムラサキウニ」や「エゾバフンウニ」が水揚げされるが、いずれも高値で取引される高級うにである。濃厚な甘みは生で食べてもおいしいが、火を通すことで甘みが増すため、焼きウニや汁物、ウニの Pasta もおいしい人気の逸品である。



「エゾバフンウニ」

今月の旬な鹿部人

株式会社イリエ船橋商店長

ふなばし

きちえもん

船橋 吉右衛門 さん

昆布を食べてしまう厄介者であった「うに」の加工を、私の父が始めたのは今からおおよそ80年前、漁業を営んでいた祖父からは猛反対を受けたそうですが、当時の前浜はエサとなる海藻類も豊富に繁っていて、おいしく育った「うに」に勝機を見出していたのかもしれない。さらには、国鉄から航空便の運用開始と次第に流通網も整い、それまで近隣で消費されていた前浜の「うに」をおいしいうちに、首都圏(当時の築地市場)へ卸せるようになりました。いち早く首都圏のマーケットに目を向けて動いていたことで、その道では先駆者となり、多くの飲食店やお客様とのお付き合いが生まれました。現在は地球温暖化の影響もあり、獲れる魚種も変わってきていますが、長年培ってきた加工技術と勘・人脈を活かし、後世に残せるような商品を作っていききたいと思っております。



贅沢な塩うに入り卵かけごはん

「塩ウニごはん」

今回のお料理は 滝野幸子さん

【材料】

塩ウニ15g、卵黄1個、刻み海苔

【作り方】

- ・塩ウニと卵黄を小鉢に入れて混ぜる
- ・あたたかい白米に刻み海苔をしき、先程混ぜたものをかけて出来上がり

【このレシピのポイント】

- ・簡単なので時間のない時におすすめ!
- ・塩ウニの量はお好みで調整して。
- ・きゅうりにつけると肴になる。

【このレシピの生い立ち】

両親が生前食べていたことを思い出し、作ってみました。高級なウニの分量を増やして食べるために、卵黄を混ぜたのではないかと思います。混ぜてもウニの旨みは濃厚です。



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!!

検索

