

「ふのり」

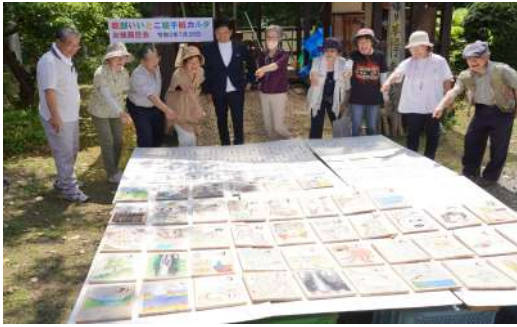
鹿部の今が旬な食材

ふのり

極寒期の2月3月に旬を迎える。水質が良く寒暖差のある海岸の岩に附着して生息する海藻である。機械化されていない為、すべて手摘みで収穫される。当町ではお味噌汁や天ぷらに利用され、磯の香りがある。いっばいに広がる冬の素材である。

今月の旬な鹿部人

鹿部絵手紙サークルかもめ〜るの皆様



JR鹿部駅に掲示している絵手紙の常設展示20周年を記念して、この度、鹿部町の魅力を描いた「鹿部いいところ絵手紙かるた」を製作した。特産品のたらこやホタテ・昆布に加えて花火大会や伊藤大海投手まで、鹿部町の魅力が盛り沢山のかかるたで、取り札には鹿部町産のスギ材を活用している。「町のイベントや地域の集まりで多いにご活用ください。」と話してくれました。

磯の香り漂う冬の楽しみ

「ふのりのお味噌汁」 今回のお料理は 浜のかあさん食堂

【材料】(5名分)

ふのり50g、水800ml、出汁昆布適量、味噌大さじ4、長ねぎ1/2本

【作り方】

- ふのりを水洗いする。
- 鍋に水と出汁昆布を入れて1時間ほど置いておく。
- 軽く火を通したら出汁昆布を取り出す。ふのり・長ねぎ・味噌を入れて、一煮立ちしたら完成。

【このレシピのポイント】

- 大根おろしや豆腐を入れてもおいしくいただけます!
- 煮る時間が長い程、ふのりはトロトロになります。お好みの加減で召し上がってください。
- トロトロになったふのりをごはんにかけても美味しいです!



しかべタイムズ

しかべ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。

私が担当しております!

鹿部温泉観光協会 金澤 佑



令和6年 2月 第23号 隔月発行

「地域おこし協力隊の赴任について」

長年旅行会社に勤務されていた岩岸さんには、協会の業務をサポートいただきます。

岩岸 悟(67) 函館市出身



〈本人より一言〉 観光を通して、地域振興に尽力したいと思っています! 皆様よろしくお願致します。

