



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！

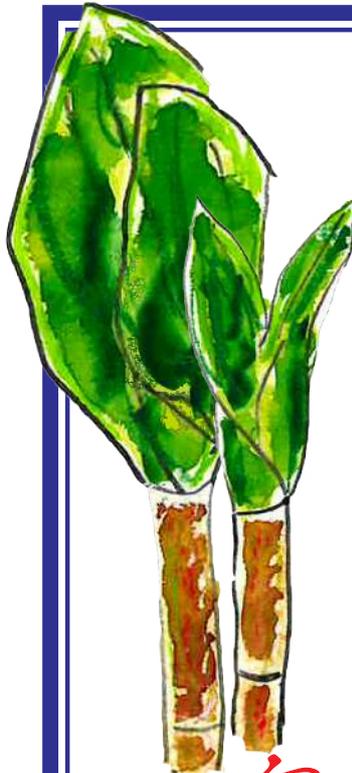
鹿部温泉観光協会
金澤 佑

令和6年 4月 第24号 隔月発行

鹿部の今が旬な食材

アイヌネギ

標準和名ギョウジャニンニクという名前の由来は、ニンニクのような強い香りと、山にこもる修験道の行者が荒行の合間にこれを食べて体力を保持したことに由来を持つ。群生しているため採取しやすいが、繁殖力が弱い植物でもあることから、採取する場合は保護のため、地中の鱗茎は残し、地上部のみを切り取るようにする。北海道では身近な山菜として知られるが、本州では標高一千m以上の高山などでしか採取できない貴重な山菜である。おひたしや醤油漬けも良いが、肉との相性も良く、お花見をしながら、ジンギスカンを囲み、春の陽気に心踊らせたい。



今月の旬な鹿部人 鹿部町長 盛田 昌彦さん



祝 しかべ間歇泉発見100周年！
今年で発見から100周年を迎えるしかべ間歇泉ですが、来場者の方とお話すると、初めて利用するという方も沢山いらっしゃいます。観光資源として益々価値を高めるとともに、クリーンエネルギー等、新たな活用にも積極的にチャレンジすることで、地域住民の皆様の利用価値を高め、先人が残してくれたこの類まれな資源を、100年先の地域住民にも愛される資源となるよう、知恵を結集して、守り創造していききたいですね。

春の訪れを味わおう 「アイヌネギ入りジンギスカン」

- 【材料】(2~3名分)
ラム肉500g、アイヌネギ500g、玉ねぎ3個、ジンギスカンたれ適量
- 【作り方】
○アイヌネギの赤いはかまを取り丁寧に洗う。
○玉ねぎを洗い、食べやすいサイズに切る。
○油を引いて豪快に焼き、食材に火が通ったら完成。
お好みのたれにつけていただく。
- 【このレシピのポイント】
○アイヌネギの赤いはかまを取ることで、食べた後の口臭や体臭も抑制できます。



地域おこし協力隊の赴任について

レストランの経営と西洋料理の経験を持つ橋井さんには、協会の業務をサポートいただきます。

橋井 勲さん
(68歳)
京都府出身



〈本人より一言〉
人生最後のミッションを頂いたご縁に感謝して、業務に専念したいと思います。皆様よろしくお願ひ致します。