

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

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 6月 第25号 隔月発行

「町内清掃活動」

鹿部温泉観光協会では清掃活動を実施しております。参加希望の方は、下記までお問い合わせください。

毎月第3土曜日
8:00~

集合場所 道の駅
雨天中止

鹿部の今が旬な食材

ほたての稚貝

春の風物詩となっている「ほたての耳吊り」

どこからともなく、穴あけ機の音が聞こえてくると、倉庫の中では家族や親戚が総出で作業を行っている。朝晩はまだまだ寒い北海道、だるまストーブの上で焼いて食べさせてもらった「ほたて」の味は一生の思い出だ。まだまだ小粒だが甘みは強く、上品な出汁も取れる。

「ほたての稚貝」は

お味噌汁にフライにと大活躍の春の食材である。



この勢いは止まらない



しかべ間歇泉100周年

北海道遺産#63

祝 しかべ間歇泉発見100周年！

この度、しかべ間歇泉発見100周年記念式典に合わせて開発した新商品「ほたてチーズカレーベージュ」は鹿部産ほたての稚貝をふんだんに使用！「美味しいから、ベージュは大き味わって欲しいから、ベージュは大きめに、具材はたっぷり入れて製造しております」と吉田さん。月替わりで新メニューを開発しており、旬を迎える食材等を活用、スタッフ皆で意見を出し合って考案している。徐々にリピーターも増え、毎週土日の販売は、いつも完売。「これからも地域の特色を活かした商品づくりで私達も100年愛されるベージュを作っていきたい」と話してくれました。

今月の旬な鹿部人

農かふえ POPPO の皆さん

（この部分のテキストは上記の「祝」セクションと重複しています）



吉田さん（向かって左側）とスタッフの皆さん

北海道「春」の、んめーもの大集合！ 「ホタテとアスパラの醤油チャーハン」

【材料】(4名分)

今回のお料理は 滝野幸子さん

冷やご飯茶碗4杯、アスパラ4本、ボイルほたて稚貝200g、卵2個、バター30g、醤油大さじ4~5、粗挽きコショウ適量

【作り方】

- ①アスパラを斜め切り、卵を割って溶く
- ②サラダ油大さじ1で炒り卵を作り、別皿に移す
- ③②のフライパンをさっと拭き、バター入れてアスパラを炒める
- ④火が通り次第、ホタテを加えてさらに炒める
- ⑤④にレンジで温めたご飯と別皿に移した卵・醤油・コショウを入れてさっと炒めて完成。器に盛り付けていただきます



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！！

