

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 8月 第26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。

令和6年8月18日(日)

7:00~

集合場所 鹿部漁港 雨天中止

鹿部の旬な食材

ひらめ

全国の市場で水揚げされ、白身の高級魚と称される「ひらめ」。もちろん天然の活魚が一番価値は高い。しかし、カレイよりも成長が早く、海底で静止していることが多いため、さほど酸素を必要とせず海水を汚さないことから

各地で養殖も盛んに行われている。淡白な身はどんな料理法でも扱いやすく脂のりの良い縁側はお刺身やお寿司で頂きたい人気のお魚である。

脂のりの良い縁側はお刺身やお寿司で頂きたい人気のお魚である。



今月の旬な鹿部人

第43回しかべ海と温泉のまつり

実行委員長 佐藤 克明さん



浜山のご参加をお待ちしております!

祝

しかべ間歇泉発見100周年!

今年の海と温泉の祭りは、カッター競漕に始まり、ふれあい水族館や町内各団体のステージ、すり身汁の無料サービス、ビンゴ大会に加えて、HBCラジオ公開録音で送る豪華ゲストによる歌謡やものまねのステージ、観光協会主催で大人気の花火大会などを予定しております。ご家族・友人・お仲間と思いたい残る一日を過ごしてもらいたい。また、今年発見から100周年を迎えるしかべ間歇泉とともに、どうか当町をお楽しみください。



オール鹿部産を 楽しみましょう。

「ひらめの昆布メ」

今回のお料理は 浜のかあさん食堂

【材料】(4名分)

ひらめの刺身2さく、昆布2枚、塩少々、酒少々

【作り方】

- ①ひらめに塩を振りしばらく置く
- ②昆布は中の広いものを選び、酒で湿らせたキッチンペーパーでたくように湿らせる。
- ③お好みで約1時間・一晚・2~3日冷蔵庫に置いて完成。

【補足】

熱い出汁をかけてお茶漬けにしても絶品です!

