



うど

鹿部の今が旬な食材

香りが一級品。春に採れる山菜の代表格。採取時期は当町で5月中旬頃、夏までには2メートル程度まで大きく成長する。山に自生するものは腐葉土が堆積した斜面などに群生し、栽培物よりも香りが強く、栄養価にも優れている。特に皮のあたりに多いとされているので、皮ごと食べられる料理法でいただきたい。若芽の天ぷらや酢味噌和え・胡麻味噌和えも良いが、きんぴらは春の香りを感じる逸品である。

今月の旬な鹿部人 (有)坂本自動車整備工場 坂本 正勝さん

創業は大正時代まで遡る。祖父の坂本源司さんが鉄工所として創業。当時、漁船漁業で使用された小型漁船(通称チャッカ船)の焼玉エンジンの製作・販売・修理を行い、鹿部町を中心に遠くは檜山地方の沿岸まで「坂本エンジン」の名で知られ、隆盛を極めた。その後、時代の移ろいととともに息子の徳次さんが自動車整備事業に参入、現在の原型を築いた。正勝さんが事業を引き継いでからは、民間車検指定工場の認可を取得することに奔走。献身的な家族の支えもあって無事取得したが多忙を極め、三日三晩睡眠を取らず、働き続けた事もあった。そんな事があっても今までやってこられたのはお客様との信頼関係があってこそ。この土地でおよそ100年に渡って商売をしてこられたのは、町の皆様のおかげです。これからは自分にできる事をコツコツと、地域のために恩返しをしたいと思っています。



夫婦二人三脚で連れ添ってきた奥様の美智子様と。

春の香りを感じる「うどのきんぴら」

今回のお料理は 浜のかあさん食堂

【材料】(3~4名分)
うど5本、根昆布だし大さじ1、サラダ油適量、ごま油適量
醤油少々、一味唐辛子お好み

【作り方】

- ①うどを洗い、お好みの厚さ・大きさに斜め切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を引いて、根昆布だしと醤油を加えて炒める。
- ③うどに火が通ったら、仕上げにごま油をひと回しかけ、さっと炒めて出来上がり。お好みで一味唐辛子で辛味を加えてもより一層おいしくいただける。



【ポイント】ごま油は香りづけなので、うどに火が通ってから入れると良い。



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7年 6月 第31号 隔月発行

「町内清掃活動」

鹿部温泉観光協会では町民の皆様や旅行者の皆様に、町内で気持ちよく過ごしていただけるよう、清掃活動を実施しております。参加希望の方は下記まで、ご連絡ください。

毎月第3土曜日(5~11月)
7:30~

