

# 雄武地域マリンビジョン かわら版

このかわら版は、雄武町における水産業を核としたまちづくり（地域マリンビジョン(以下MV)※）について、活動内容を皆様にお知らせするため発行しています。

## 雄武フランドの力！毛がにファンが大集合！！



4月27日（日）第14回毛がに祭り（主催：雄武漁協）が開催されました。

今回から、ふるさと100メモリアル広場へと会場が変更となりましたが、当日は、町内外から過去最高となる4,400人もの来場を記録し、用意された毛がに2.5tが完売！毎年好評となっている「楽しい毛がに釣り堀」、「おいしい毛がに汁」ほか全てのテントが行列、完売の大盛況となりました！



↑大好評の子ども限定企画「毛がに釣り堀」釣れたら活毛がに持ち帰り！「子どもVS毛がに」白熱した試合が繰り広げられました！！

←生活クラブ生協との消費地交流会の活動で紹介されている「かにごはん」町内の出稼食品(株)とのコラボ企画によりお祭りでの限定販売が実現しました！



※地域マリンビジョンとは？

北海道開発局においては、明日の活力ある北海道水産業の将来像を「北海道マリンビジョン21」として示しています。雄武町では、「北海道マリンビジョン21」に示された主旨に賛同し、H17年度から「雄武地域マリンビジョン」の検討を進めており、平成19年12月にモデル地域に指定されました。



レシピ紹介

かにご飯 <5人前>

材料

- お米・・・・・・・・・・5合
  - かにの剥き身・・・・450g
  - ゴボウ・・・・・・・・・・1本
  - 人参・・・・・・・・・・1/2本
  - しめじ・・・・・・・・・・1株
  - あげ・・・・・・・・・・2枚
  - サラダ油・・・・・・・・大さじ2杯
  - 大葉・・・・・・・・・・適量
- A {
- 酒・・・・・・・・・・大さじ2杯
  - みりん・・・・・・・・大さじ3杯
  - 醤油・・・・・・・・大さじ3杯
  - 砂糖・・・・・・・・大さじ5杯
  - 塩・・・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

- ① ゴボウはささがきにし、人参はみじん切りにする。しめじはほぐし、あげは少し小さめに切っておく。
- ② 米は硬めに炊いておく。
- ③ 鍋に油を入れ、ゴボウ・ニンジン炒める。
- ④ ③が「しんなり」したらしめじ、かにの剥き身、Aの調味料を入れ水気が飛ぶまで炒める。
- ⑤ 炊けたご飯に④を合わせる。
- ⑥ 大葉をみじん切りにして、ご飯の上にちらして出来上がり。

ご家庭で、是非おためください。



海のいきものがいっぱいです！



雄武町子ども育成会と雄武小学校PTA共催による「春季めだか塾」が5月18日(日)に開催されました。



この日の干潮時間に合わせて行われた磯遊びでは、あさり、タコ、かに、なまこなど雄武町の海のいきものをたくさん見つけることができました。

※持ち帰りが禁止されているいきものについては、漁師さんの指導により海へ返しています。

磯遊びのあとは、雄武産のホタテとイカが入ったシーフードカレーを食べました！



意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。

【編集・発行】

雄武地域マリナビジョン事務局

【問合せ先】

雄武町役場 産業振興課 水産係

Tel 0158-84-2121 Fax 0158-84-2844

mail sangyo@town.oumu.hokkaido.jp