

雄武地域マリンビジョン かわら版 ー検討

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おります。

毎年恒例の毛ガニ祭りが4月25日(日)に開催されます！！



(↑ 昨年の会場の様子)



(↑ 昨年の毛ガニ釣りの様子)

今年で第10回目となる雄武漁協主催の「毛ガニまつり」が、平成22年4月25日(日)午前10時より、道の駅おうむ前「サンパロット広場」にて開催いたします！！

例年、浜ゆでの毛ガニを格安で買うことができることもあり、町内外から多くの方々に来ていただいております。また、会場内では子ども限定のイベント「毛ガニ釣り」も実施予定で、釣った活毛ガニはそのままプレゼントされるお得なイベントとなっております。

今年もたくさんの方々に来ていただけることを、心よりお待ちしております！！

◆東京の生活クラブ生協で料理教室が開催されました！



(↑ 秋鮭のふんわりコロッケをつくっている様子です)

2月16日に、漁協の女性部が主催となって東京の生活クラブ生協で料理教室が開催されました。

料理教室には子どもを含め、多くの方が参加され、雄武漁協が生活クラブに納品している雄武産の水産物をふんだんに使用したホタテのガーリック焼きや毛ガニのリゾットといった4品目が作られました。

料理教室を通して特産物や調理法の紹介だけでなく、人の交流も図る事が出来たのではないかと思います。

※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年度より「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たところであります。

◆レシピ紹介！

今回号から料理教室で紹介されたレシピを紹介していきたいと思います！
1回目は「毛ガニのリゾット」です。ぜひお試しください！！

【材料】

カニのむき身・・・150g
お米・・・1.5合
玉ねぎ・・・1/4個
とろけるチーズ・・・80g
牛乳・・・1カップ（使う前にレンジであたためる）
オリーブ油・・・大さじ2（大さじ1×2）
コンソメ・・・1個+1/2個
水・・・カップ3

【作り方】

- ①玉ねぎをみじん切りにする。
- ②別鍋にコンソメと水を加え、スープを作る。（必ず沸騰させる）
- ③別鍋にオリーブ油（大さじ1）で玉ねぎを炒め、透明になるまで良く炒める。透明になったら鍋の片側に寄せ、オリーブ油（大さじ1）を入れ、米を洗わずに加え、全体に油がまわるまで弱火で丁寧に炒める。
- ④ ③にスープは熱いまま、2/3程度加え、軽く混ぜ合わせる。そこにカニの剥き身を入れ、強火にして煮立ったら中火にして蓋をする。そのまま、10分間煮る。この間に、牛乳をレンジで温めておく。
- ④10分経ったら、残り1/3のスープを加える。中火でふたをせずに5分程、火にかける。
- ⑤5分たったら、あたためていた牛乳を入れる。（中火）
- ⑥2分ほどたったら、チーズを入れかき混ぜる。
- ⑦1分程経ったら、火を止め盛り付けする。

※お好みで、かにの身をのせたり、パセリのみじん切りをかけてもおいしいです。



◆編集後記

平成22年度より、かわら版の編集担当が人事異動により、前任の和田から新任の中西に変わりました。雄武に生まれ、中学まで雄武で育った料理好き人間で、前任者以上に刺身が大好きです！！
まだまだわからないことや、慣れていないことも多いですが、興味を持っていただけるようなかわら版作りを目指して精一杯頑張りますのでみなさんどうぞよろしくお願いいたします！

意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。



今年の毛ガニまつりも、
たくさんの方々に来てい
ただける事を心よりお待
ちしております！！

【編集・発行】

雄武地域マリンビジョン事務局

【お問い合わせ先】

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