

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。

第10回毛ガニ祭りが大盛況のうちに終了しました！！

◆毛ガニまつり

今年で第10回目となる、雄武漁協主催の「毛ガニまつり」を、平成22年4月25日（日）に道の駅おうむ前「サンパロット広場」にて開催しました！

当日は雪交じりの雨で、第1回からお越しいただいてい
るお客さんも今まで見た事のないと言うほどの悪天候で
した。そんな天気にもかかわらず1時間前から長蛇の列が
できており、予定より早く開始しましたが、メインである毛
ガニはわずか30分程で全て売り切れました！！更に、ホ
タテやカニ汁、海鮮焼きそばのコーナーも好調な売れ行き
でした。

また、子どもたちは「毛ガニ釣り」のイベントに参加！！
子どもたちが楽しんでいたのは勿論、後ろで見守る保護者
たちも大興奮でした！

来場者の皆様、お越しいただきありがとうございました！！



※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！

前号から2月に行われた料理教室で紹介されたレシピを紹介しています！
第2回目は「雄武産タコのカルパッチョ」です。ぜひお試しください！！

【材料】4人前

茹でタコ足・・・300g

<下味>

コショウ・・・少々

オリーブ油・・・小2

レモン汁・・・1/2個

<マスタードソース>

粒マスタード・・・小2

オリーブ油・・・大1.5

コショウ・・・適量

バジル（乾燥）適量

<盛り合わせ>

グレープフルーツ・・・1個

（タコの皮の削ぎ方）→

【作り方】

- ①茹でタコ足はタコの皮を削ぎ、大きさに合わせて薄切り又は斜め薄切りにし、水気を切って<下味>のコショウをし、オリーブ油、レモン汁を全体にかける。
- ②グレープフルーツは皮ごと包丁でむき、一房ずつ果実を切り出し、大きい場合は半分に切る。
- ③<マスタードソース>を作る。
- ④①に③<マスタードソース>を全体に合わせ、冷蔵庫で冷たく冷やす。
- ⑤バジルの葉を適量入れ混ぜ、食べる直前にグレープフルーツと盛り合わせれば出来上がり！



◆サケ稚魚の海中飼育



平成22年4月13日（火）、雄武町内の4漁港でサケ稚魚の海中飼育が始まりました。

稚魚たちは5月下旬くらいまで漁港内で育てられた後、放流されます。大きくなったサケがたくさん帰って来ると良いですね！！（←↑写真は4月13日 元稲府漁港）

意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。



春を迎えて海も活気付き、おいしい食べ物が目白押しになって来ました！！

【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