

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おります。

春季めだか塾や稚魚放流式などが行われました！！

◆春季めだか塾が開催されました！！

平成22年5月16日（日）に雄武町子ども会育成連絡協議会主催の「春季めだか塾」を開催しました！！

今回のめだか塾には、子供たちとその保護者ら併せて40名近くの方が参加してくれました。この日は潮回りが良く、絶好のアサリ堀日和でしたが、目当てのアサリはなかなか見つからず。根気よくアサリを探し続ける保護者の横でカニ取り競争をしている子供たちの光景も見られました。

アサリ堀終了後は、町民センターに戻り、昼食。今回は漁組が提供してくれた雄武産のホタテと毛ガニをそれぞれ使用したシーフードカレーで、みんな美味しそうに頬張っていました！！

さらに昼食後は、四辻裕二さん（マリンビジョン協議会委員、雄武船頭会長、毛ガニ生産部会長）が2枚貝繋がりという事でホタテの生態についての話をしました。

今回も、雄武の子どもたちが「雄武の宝」に触れ、学び、味わう事が出来ました！！

また、保護者の皆さんも子供と一緒に自然に触れられるいい機会だったのではないのでしょうか。



◆G-1グランプリ実施中！！

4月30日から6月30日までじゃらん主催のG-1グランプリが開催されており、雄武町も「まるやかチーズ牛丼」を引っ提げて道の駅いっぴく家（雄武の食卓）で販売しております！！

レストハウスひまわりの店長が雄武産牛肉を試行錯誤して考案した自慢の一品。ぜひ一度お召し上がりください！！



※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！

25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3回目は「雄武産ホタテのガーリック焼き」です。ぜひお試しください！！

【材料】

ホタテ・・・500g

塩・こしょう・・・少々

A パセリ・・・15g

粉チーズ・・・10g

パン粉・・・30g

B オリーブ油・・・・・・・・・・50g

にんにく（すりおろし）・・・10g

【作り方】

- ①ホタテはキッチンペーパーで水分をとり、軽く塩・こしょうをする。
オーブンを250度の余熱で温める。
- ②Bの材料を混ぜ合わせる。
- ③パセリは細かく刻み、粉チーズ、パン粉と混ぜ合わせる。
- ④ホタテを耐熱皿に並べ。（水分があればキッチンペーパーでふき取る）
- ⑤をホタテの上にふりかける。スプーンで③をその上にかける。
（オリーブ油がかかるところが程よく焦げ目がつきます。）
- ⑥250度のオーブンにいれ、焦げ目がつくまで10分間焼きます。



◆幌内孵化場 稚魚放流式

平成22年5月18日（火）、幌内川流域のサケ・マス孵化場にて、サケ・マス稚魚の放流式を行いました。

当日は副町長や町議、漁業関係者、幌内小学校の児童（児童たちの手で育てた稚魚も放流しました）など沢山の人が集まり、幌内川に稚魚を放流しました。

放流式は今年で2回目。3～4年後には放流して元気に戻ってきたサケ・マスの稚魚を再び放流出来ると良いですね！



意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。



5月は雨が多く海も森も少々さびしかったので6月は晴れて賑やかになって欲しいです！

【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