

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 MVI)※）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4回「雄武の宝」うまいもんまつりが開催されます！！

- 日時 9月26日（日）午前9：00～
- 場所 雄武町宮下町「ふるさと100・メモリアル広場」



雄武を代表する秋の一大イベントとして定着してきました『雄武の宝』うまいもんまつりが今年も開催されます！！

昨年は、会場内で鮭のつかみどりを始めとした様々なイベントが行われたほか、新鮮な鮭やホタテ・アンガス牛・水産加工品などの販売、アキアジ鍋やチャンチャン焼きなどの提供があり、『雄武の宝』に“見て、触れて、味わえる”イベントとして大変好評を得ておりました。



今年もアンガス牛や豚肉の串焼き、地元産チーズ等といった各団体による様々な『雄武の宝』の販売、雄宝・ホタテ・アンガス牛を使用した各種バーガー、ころ豚揚げ、ホタテ浜焼きなどが提供される予定となっております！！

又、毎年好評を得ている鮭のつかみどり・野菜の詰め放題等も行われる予定となっております！！

当日は沢山の方のご来場をお待ちしております！！

◆秋季めだか塾が開催されました！！

平成22年9月12日（日）に雄武町子ども会育成連絡協議会・雄武町教育委員会・雄武町の共催事業である、「秋季めだか塾」（雄武小PTA事業の「自然とふれあおうかい」との共催）が開催されました。当日は雲ひとつない晴天で、町内の子どもたち11人が参加しました。（裏面に続く）



※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。



今回の秋季めだか塾では幌内ダムを見学した後、さけます孵化場に向かい漁組の三河参事の説明を受けました。孵化場では実際に幌内川に遡上してきたさけますを間近で見る事が出来て、参加した子供たちは大変興奮していました。又、おうむ浄水場では役場水道係の江田係長より説明があり、普段は見る事の出来ない浄水の仕組みについて学ぶ事が出来ました。

昼食ではアキアジ鍋が登場！！子供たちは何度もお代わりするほど満足していました。

◆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！

最後となる第4回目は「雄武産秋鮭のふんわりコロケ」です。ぜひお試しください！！

【材料】4人分

秋鮭（活〆）・・・300g

しいたけ・・・2枚（小だと4枚）

玉ねぎ・・・1/2個

にんじん・・・60g

ピーマン・・・1個

揚げ油・・・適量

ソース・・・適量

A { 塩・こしょう・・・各小さじ1弱
卵・・・・・・・・・・1個
パン粉・・・・・・・・・・10g
溶けるチーズ・・・50g

B { 小麦粉・・・・・・・・・・適量
卵・・・・・・・・・・1個
パン粉・・・・・・・・・・適量



【作り方】

- ①秋鮭は皮部分を下にし、包丁で身の部分を細く切った後、粗く身が残る程度に包丁でたたく。
 - ②しいたけ、たまねぎ、にんじん、ピーマンは細かいみじん切りにする。
 - ③鮭の身と、みじん切りにした野菜をボールに入れ、塩、こしょうをし、Aを入れて混ぜ合わせる。
 - ④混ぜたタネを8等分にして平らにし、Bの小麦粉、卵、パン粉をつける。
 - ⑤約180度に熱した油で両面を返しながらかんがり揚げれば出来上がり！！
- ※お好みでソースや醤油をつけていただきます。

意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。



今年も“うまいもんまつり”に「雄武の宝」をぜひ味わいに来てくださーい！！

【編集・発行】

雄武地域マリナビジョン事務局

【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