

# 雄武地域マリンビジョン かわら版 検討

第35号  
H23.12.27発行

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。

## 雄武の海産物をPRしてきました！！他



### ●益子町産業祭！！

11月23日（水）、雄武町と友好関係にある栃木県益子町の産業祭で雄武水産加工業協同組合主催の海産物販売が行われました。

当日は天候に恵まれたこともあり開店前から多くのお客さんが並び、人気商品のホタテは開始わずか30分程で、サケ等の商品も2時間ほどで売り切れてしまいました。

益子町産業祭に参加するのは6回目で、第1回から来ているお客さんやリピーターも多く見られました。今後も雄武の海産物を多くの方々に味わってもらえると良いですね！！

### ●コープさっぽろ直売会！！

11月19日（土）から20日（日）の2日間、コープさっぽろルーシー店で雄武漁業協同組合主催の直売会が行われました。

雄武産特有の甘みたっぷりのホタテに雄武漁協の昆布醤油で味付けした「ホタテのバター焼き」や、脂がのった「サケハラスの一夜干し」を焼いたものなどの試食が行われ、味を確認したお客さんは次々と購入していきました。

マリンビジョンの取組として行われた今回の直売会。これをきっかけに今後も雄武の海産物のPRを行っていきたいと思います！！



↑連日、早々に完売した札幌圏初の販売となる「生ホタテの塩水パック」

←販売会場の様子

### ※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、平成19年12月にモデル地域として指定を受けました。

## ●地元海産物を使用した給食人気メニューをご家庭でいかがでしょうか？

雄武町の学校給食では毎年、雄武漁組から提供してもらったホタテやサケなどを使用したメニューが出ており、今年もホタテ入りホワイトカレーやオホーツクなべなど、10品目が計13回提供されました。

今回は「いただきま〜す！（給食センター便り）」に掲載されたレシピの中からホタテ入りスープスパゲティを紹介します。皆さんもご家庭でお試してください。



### ～ホタテ入りスープスパゲティ～

【材料】（量はお好みで）

スパゲティ

バター・バラベーコン

玉ねぎ

人参・雄武産ホタテ・ホールコーン

牛乳・コンソメ・ポタージュ素・コショウ

オリーブオイル

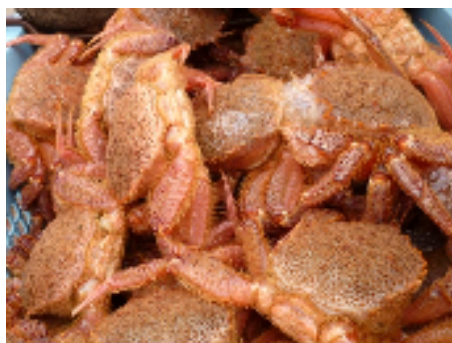
【作り方】

- ①. ベーコンを細かく切ってバターでよく炒める
- ②. ①にタマネギの千切りを加えさらに良く炒める
- ③. ②に人参の千切りを加え炒めて、ホタテとホールコーン・水少量を入れて煮る。
- ④. ③に牛乳を加えてコンソメ、ポタージュ、コショウを入れて味を整える。
- ⑤. ④を弱火で煮詰めている間にスパゲティを茹でて、オリーブオイルをからめておく。
- ⑥. スパゲティの上にスープをのせて完成！！

## ●今年の漁期が終了しました！！

12月19日の操業をもちまして今年の漁期は終了しました。水揚げについてはホタテの単価増やイカが豊漁だったことから、過去最高となった昨年を大きく上回る生産額となる見込みです。

来年も事故なく雄武の港が賑わってくれることを願っています！！



意見・感想など、下記へお寄せ下さい。



マリンビジョンかわら版の発行に携わってくださった皆様、読んでくれた皆様、今年もありがとうございました。

【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](mailto:sangyo@town.oumu.hokkaido.jp)