

しかベタイムズは鹿部温泉観光協会が、鹿部の旬な食材や、鹿部の仕事に関わる魅力ある人、観光情報、鹿部の旬な情報などをお届けしていきます。



しかベタイムズ

私が担当しております!

鹿部温泉観光協会
金澤 佑

令和8年 6月 第37号 隔月発行

「修学旅行シーズン到来」

全国から修学旅行生がやって来る季節になりました。大きな昆布を目の当たりにしたり、漁師さんのロープワークや加工屋さんの干物づくりを通して、鹿部町ならではの体験をしてもらっております! 皆様のお仕事の手を止めてしまう事もあるかもしれませんが、全国の若年層に当町の産業を知ってもらおうと、未来も産業が発展するきっかけにと考えております。どうか温かく迎えて頂ければ幸いです。



鹿部の今が旬な食材

ますのすけ

鱒の大将という意味を持つ名にふさわしく、サケ科の中で最大級。海外ではキングサーモンと呼ばれる。冷水を好みアラスカからカムチャッカ半島にかけての北太平洋などに広く分布しており、春から初夏にかけて当町が面している国内の太平洋側に来遊する。水揚げは極めて少なく大変希少。鮭鱒の中でも最高クラスと称賛されるその味わいは甘み・旨味ともに強く、脂のりも大変良いが、

さっぱりとした後味を堪能することが出来る。

今月の旬な鹿部人 大塚 康代さん

鹿部町でのガーデニングの魅力は、四季の変化を鮮明に感じられるところ。冬は真っ白な雪景色が広がっているのに、春になると雪解けとともに色彩豊かな植物がいつせいに芽吹き始める姿にはいつも活力をいただいております。植物は母の影響もあって子供の頃から暮らしの中にありました。種子を撒き水をやり、お世話をしていると子供のように素直に成長していく姿が可愛らしいんです。植物から教わった事も沢山あります。例えば子育てだったら物事をいろんな角度から見えてあげて、結果だけでなくその過程も評価してあげる事。夫婦喧嘩の時もお花に癒されていました笑、私に生きる希望を与えてくれたのも植物、植物に生かされた人生なんです。これからの季節はバラやクレマチス・石楠花・藤などが輝きを放ち、一年で最もグラデーション豊かなガーデニングの季節がやって来ます。



「タルタルソースのます(鮭)フライ」

【材料】(5~6名分)

今回のお料理は 滝野幸子さん

ますフライ5~6枚、ゆで玉子3個、玉ねぎ1/2、塩胡椒少々、きゅうりの酢漬け80g、マヨネーズ大さじ9~10、パセリ適量

【作り方】

- ①きゅうりの酢漬けと玉ねぎをみじん切りにする。
- ②ゆで卵を白身と黄身に分けて、白身をみじん切り、黄身を潰す。
- ③①と②の具材にマヨネーズを塩胡椒を少々入れて混ぜる。
- ④フライに出来上がったタルタルソースと彩りにパセリをかけて出来上がり!

【ポイント】

- ・濃いめの味付けがお好みの方はマヨネーズを増量して!
- ・きゅうりの酢漬けはらっきょなどでも代用可能!



cookpad

日本最大のレシピサイト
クックパッドに掲載中!
「鹿部さっちゃんクック」
で検索してね!!