

地元鮮魚と歴史資源の活用で魅力アップ！交流を拡大し明日の鼠ヶ関を輝かせる

蓬菜塾報

平成22年12月号

～ ほうらいじゅくほう ～

発行：鼠ヶ関地域協議会「蓬菜塾」

TEL：44-2112（鼠ヶ関青少年海洋センター内）



幻の魚料理が勢ぞろい 「^{はなさき}華紗姫御膳」お披露目

鼠ヶ関の底曳船で水揚げされるものの、あまり一般に流通しない幻の魚を使った創作料理、その名も「乙姫様からの贈り物・華紗姫（はなさき）御膳」のお披露目会が、関係機関や内陸からの一般の主婦の方々など25名を招待し、11月2日鼠ヶ関海洋センターで開催されました。

お膳には、コーゲンたっぷりの「ノロ」や「ハナタラシ」などを使った、味も見た目も工夫された魚料理が並び、参加者からの評判も上々でした。

「華紗姫御膳」は鼠ヶ関の新たな魅力のひとつとして広めていきます。

→料理を作っていたいた
番屋食堂さん、民宿「咲」さん、
朝日屋さん、しおさい荘さん



↑ 4種類披露されたお膳のうちの一つ。珍しい食材だけに料理人の創意と工夫が見られます。

↓ 関係者による試食。新聞やテレビの取材もありました。



全国中間報告会と研修に参加！

今年度「活力ある漁村づくり育成事業」の対象となっている地域の中間報告会と地域リーダー研修が、11月12日～14日までの日程で、千葉県南房総市で開催され、蓬菜塾の五十嵐一彦事務局長と事務局員1名が参加しました。

北は根室市の落石地区から、南は沖縄の竹富町（テレビちゅらさんの舞台となった小浜島）まで、全国6地区の代表者が集まり、各地区の取組発表と現地での研修を行いました。

中間発表では、1人7,000円の乗船料金をもらって運航している漁船クルージングや、体験プログラムを作成して修学旅行を誘致している事例などが発表され、研修では「ばんや」という食堂や温泉施設まで経営する漁協の取組、民宿組合による体験交流の取組など、鼠ヶ関にとっても大変参考になる研修プログラムでした。詳しくは蓬菜塾のブログを見るか、事務局長に直接聞いてみてください。



←蓬菜塾の
取り組みを
発表する
五十嵐事務
局長



↑ 毎日が大漁旗フェスティバルのような「ばんや」（千葉県鋸南市）

「蓬菜塾」のこれからの取組について

① 都市交流事業

今年度の「都市交流事業」については、山形県漁協で運営する「海の産直カー・海丸」と連携して、鶴岡市の友好都市である東京都江戸川区において、鼠ヶ関で水揚げされる鮮魚を中心に「鼠ヶ関まつり」を開催する計画でしたが、「海丸」の仕様(装備)が東京都の営業許可を得られるものではなかったため、鮮魚の販売は断念せざるを得ない状況になってしまいました。

これからの予定としては、年明けの2月11日に江戸川区で開催される「寒だらまつり」に参加して、鼠ヶ関をPRしたいと考えており、翌12日には、ここ2年間訪問している板橋区の大山商店街で物販を中心としたイベントの開催を計画しています。

**◎東京でのイベントにお手伝いしていただける方を募集します。
連絡は事務局まで。
どうぞよろしく!**



↑ 昨年の「旬鮮! 鼠ヶ関まつり」

② 旬の魚看板作成

看板の作成については、現在業者さんとデザインについて協議をしながら進行中です。国道7号線の交差点付近に設置し、鼠ヶ関で行われるイベントや旬の魚の情報など、車で通る観光客の皆さんが興味を示して、1台でも多く鼠ヶ関の街中に入っていたいただけるような看板にしたいと思います。



正解は、**ザラビクニン**。この辺ではテルメンテとも言うそうですよ。

← この魚、華紗姫御膳の試食会の時に底曳船で獲れたものを展示したものです。いったい何という名前の魚でしょうか？

あまり食用にはしない魚のようです。かわいいような、不気味なような…。

ねずブログ更新中!!

蓬菜塾の活動や鼠ヶ関の話題をたっぷり紹介しています。左の魚の写真もカラーで紹介しています！ぜひアクセスしてください。

公式 HP「旬鮮!ねずがせき」 <http://nezugaseki.net/>