

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4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）

「蓬菜塾」21年度の活動を総まとめ

3月26日（金）、青少年海洋センターにおいて「平成21年度鼠ヶ関地域協議会『蓬菜塾』定例総会」が行われ、「蓬菜塾」の活動について報告されました。

20年度に作成した「まちづくり計画」に基づき、21年度は五つのプロジェクトに分かれて活動を進めました。

主だったものを紹介すると、「販路拡大・産直システム開拓プロジェクト」では、鼠ヶ関の鮮魚の新たな販売ルートを開拓するため都内の店舗調査等を行い、一部の店舗に実験的に鼠ヶ関産で水揚げされた鮮魚を送付したところ、その鮮度の良さに好評を得ました。

「旬の魚・ご当地料理選定プロジェクト」では、底引き網で獲れる魚であまり出回らないノロやキツネダラなど珍しい魚を使った料理を、地元の料理人の方々の協力を得て開発しました。

「まちなかウォーキングプロジェクト」では、地域資源マップの作成や3人の観光ガイドの養成、観光看板の設置や既設看板の改修を行いました。

「鼠ヶ関魅力発信プロジェクト」では、8月に東京都板橋区で「旬鮮！鼠ヶ関まつり」を開催し大盛況でした。また、「鼠ヶ関フォトコンテスト」（裏面に結果発表）やホームページの開設等も行っていきます。

このように、「蓬菜塾」は地域の皆さんのご協力を得ながら、精力的に活動しました。22年度は少し事業の形は変わりますが、地域の元気づくりのために引き続き活動していきますので、どうぞよろしくお願い致します。



話題沸騰！「ノロ」料理

皆さんは「ノロ」という魚をご存知ですか？「蓬菜塾」でもご当地料理の素材として取り上げた「ノロ」が、今、全国的に話題を集めています。

「ノロ」は「ノロゲンゲ」とも呼ばれ、底引き網で獲れる魚ですが、数はそう多くはなく一部では「幻の高級魚」と言われています。しかし、地元では食べる習慣があまりなく、これまでは網にかかっても捨てられることが多かったそうです。全長30cmほどで、沖合の水深200メートルより深いところに生息しています。体はゼラチン質のぬめりで覆われており、このぬめりが健康や美容に良いとされるコラーゲンとして注目を集めているのです。

「蓬菜塾」では、ノロの軍艦巻き、スパゲティ、柳川風、茶碗蒸し、甘酢あんかけなどの料理を開発し、ご当地料理として鼠ヶ関の名物に加えようと取り組んでいます。



↑この魚「ノロ」が、
↓こんなおいしい料理に変身！



鼠ヶ関フォトコンテスト審査結果発表！



【最優秀作品賞】 「我れ先に」 阿蘇和夫さん（酒田市）

様々な鼠ヶ関の魅力を写真で表現

昨年7月1日～12月25日の期間で募集した「鼠ヶ関フォトコンテスト」には、21名・66点の応募作品が寄せられました。

2月10日に鶴岡市在住の写真家・八尾坂弘喜さんを審査員長に迎え審査会を行った結果、最優秀作品賞には酒田市の阿蘇和夫さんの作品「我れ先に」が選ばれました。大漁旗フェスティバルの魚つかみ獲りの際の写真で、子供たちが魚を捕まえようとスタートした直後の表情や水しぶきがとても良く表現されています。

3月6日の「蓬莱塾」幹事会の席上、表彰式が行われ、五十嵐英夫会長より受賞者に賞状と副賞が贈られました。

*入賞作品は現在、青少年海洋センター研修室に展示してあります。また、荘内銀行ねずが関支店でも展示会を行う予定です。ホームページ「旬鮮ねずがせき」(<http://nezugaseki.net>)でも作品紹介をしていますので是非ご覧ください。

【 審 査 結 果 】

- 最優秀作品賞
「我れ先に」 阿蘇和夫さん（酒田市）
- 優秀作品賞
「岩ゆり咲く鼠ヶ関港」五十嵐恭一さん（鶴岡市）
「イカ干し日和」工藤省三郎さん（鶴岡市）
- 入 賞
「夕照」佐藤順次郎さん（鶴岡市）
「みこし流し」富樫美穂さん（鶴岡市）
「まつりの寸景」本間次郎さん（鶴岡市）
- 佳 作
「夕暮」加藤多一郎さん（鶴岡市）
「寒水の乱舞」五十嵐弘さん（酒田市）
「夕日の丘」堀 勉さん（酒田市）
「春祭りが行く」安藤堅一さん（寒河江市）
「念珠の松」佐藤喜久蔵さん（鼠ヶ関）