

ぼくとわたしの ギャラリー



川に親しむ絵画コンクール

入選 「川に飛ぶホタル」

和田菜穂子 (三原中学校1年)

「きれいな水の上を、たくさんのほたるが飛び回って、みんなが楽しく見ている。去年の夏休み(当時市小学校6年)、そんな三原川を想って描きました。」

斜面で栽培されるので水はけもよく、山が風も防ぎ、太陽の恵みを適度に受けるため良質のびわが育ちます。

特に、淡路島の最南端に位置する「灘のびわ」は、他の産地より施肥を早く打ち切ることで、形の良さや果肉の柔らかさ、糖度の高さとなつて表れ、全国的に有名になりました。



▲びわの収穫

わかまち ふるさと資源

びわ

びわは果汁たっぷりで、酸味が少なく、やさしい甘さをもつ果物です。

中国中南部を原産地とするバラ科の植物で、日本への渡来は平安時代頃といわれています。日本の温暖な地に生育するびわには、カロチンが多く含まれてい

ますが、葉も効能が高く、クエン酸やビタミンB類が豊富に含まれているため、健康によいさわやかな食品として古くから利用されてきました。

淡路島のびわは明治30年頃、北淡路で大玉で味のよい「田中」と呼ばれる改良種が導入され栽培されたことが始まりとされます。



わかまち 元氣

第16回 鱧供養祭

灘・沼島観光ふるさと会 会長 木村 一

〜沼島で豊漁祈願〜

灘・沼島観光ふるさと会では、夏の味覚・鱧のシーズン到来に合わせて、前年食された鱧の霊を供養し、今年の豊漁と商売繁盛を祈願する「鱧供養祭」を毎年開催しています。

今年で16回目を迎えた供養祭は、5月22日沼島にて、中田勝久市長をはじめ、県や市、地元関係者の方々にご出席いただき盛大に行うことができました。

鱧は、産卵を控えた6月から8月、特に身が軟らかく食べられました。



▲上立神岩の前で鱧を放流

く脂が乗って味に深みが出てきます。京阪神の料亭では、湯引きやてんぷら、かば焼きで出されますが、やはりこの季節は、淡路産の新玉葱と一緒に煮る「鱧すき鍋」が、淡白な鱧の旨みに玉葱の甘さが溶け合い、最高でしょう。どうぞ旬の味覚を存分に味わってみてください。

【メッセージ】

鱧は、これからどんどん脂が乗っておいしくなります。鱧料理の元祖といえ、灘・沼島です。ぜひ、食へに来てください。丸々太った鱧を用意して、心よりお待ちしております。

灘・沼島です。ぜひ、食へに来てください。丸々太った鱧を用意して、心よりお待ちしております。