



淡路島の春の風物詩

淡路島サクラマスグルメ

3月2日、吉備国際大学南あわじ市志知キャンパスで、「淡路島サクラマスグルメ」のお披露目会が開催されました。今年で10年目を迎えるこのグルメ企画には、島内34店舗が参加し、54種類のオリジナルメニューが5月末までの期間限定で販売されています。淡路島サクラマスの養殖は、県外産の稚魚（ヤマメ）を仕入れて育てていますが、前年度から兵庫県神河町の長谷漁協からも一部稚魚を仕入れてあります。その結果、「オール兵庫県産サクラマス」も誕生しました。

サクラマスはサケ科サケ属の魚で、サーモン的一种です。輸入サーモンやご当地サーモンの魚種の中では珍しく、特に天然物は幻と称されるほど希少です。繊細で養殖が難しいと言われていますが、その味はサーモン類では最も美味で、雑味のない、上品な甘みと旨味が特徴です。また、3～5月と成長に伴い、脂ののりや味わいに変化します。

参加店舗では和食から洋食、創作まで多彩なオリジナルメニューを提供し、春の季節にふさわしい地元産の新鮮な食材を生かした料理が揃っています。



淡路島サクラマスグルメ提供店舗など、詳しくは市ホームページをご覧ください。



市ホームページ



福良漁協前田組合長(左)と長谷漁協大和組合長(右)



全国大会出場おめでとう



◆中学硬式野球

ヤング淡路

(左から) 日々野銀^{ぎん}さん、原口釉羽^{ゆうは}さん、黒田一親^{いちか}さん、江本吏熙^{りき}さん、和田泰誠^{たいせい}さん、赤穂爽天^{そうた}さん、長尾輝大^{つた}さん、伊山陽丸^{ひまる}さん

ヤング淡路の皆さんは、第34回ヤングリーグ春季大会(3月28日～30日・岡山県)に出場しました。



◆フェンシング

水野瑛士^{えいし}さん(星陵高校1年)

水野さんは、第33回JOCジュニア・オリンピック・カップフェンシング選手権大会(1月8日～10日東京都)のカデット男子サーベル(個人)、第50回全国高等学校選抜フェンシング記念大会(3月24日～26日・長崎県)の男子サーベル(団体)に出場しました。



ホームページ



Facebook



Instagram



X



LINE



総合窓口センター混雑状況