

● 釣りをした後は… ●



捕れたて魚を唐揚げに！



あつあつのまこもだけ入り豚汁

私達が作りました

本庄地区公民館
生涯学習推進員
の皆さん

参加者インタビュー

大物賞（ハゼの部）を獲得された
岩美中学校1年 田中 将君

狙っていたので、うれしいです。お父さんと海などでたまに釣りをします。また、参加したいです。



「大きい魚を釣るぞー！」

親子つり大会
～本庄蒲生川河川敷～

9月28日（日）本庄蒲生川河川敷で町内外から約100名が参加し、親子つり大会が行われました。この大会は、制限時間内に釣った魚の大きさを競い合うもので、NPOウイング本庄が中心となって地域活性化のために行っています。今年でこの大会も6回目を迎え、すっかり秋の恒例行事となりました。

参加者は釣り糸がピクピク動き出すと「来たぞ！来たぞ！」と、大興奮しながら釣り上げていました。中には力二を釣っている参加者も。

制限時間終了後、大物を釣った大物賞、釣るのに技術が必要な小さな魚を釣った技術賞の表彰式が行われ、会場は大変和やかな空気に包まれました。

また、捕れたての魚をその場で調理した唐揚げ、岩美町特産品「まこもだけ」を使ったきんぴらや豚汁等が振る舞われ、参加者のあちこちから「おいしい！」「おいしい！」と大好評を得ていました。

岩美中学校生徒による街頭広報



9月30日（火）役場前県道を通過する車両に対し、秋の全国交通安全運動」及び「交通事故死ゼロを目指す日」の周知を図るとともに、チラシ・啓発用品を配布し、高齢者の交通事故防止、夕暮れ時の歩行中と自転車乗車中の交通事故防止、シートベルト・チャイルドシートの正しい着用の徹底などを岩美中学校生徒と呼びかけました。

美味しさ発見！
サワラ料理教室を開催出来上がったサワラ料理
おいしー！

近年、海水温の上昇により、サワラの漁獲が鳥取県沖で急上昇、本町においても浦富の定置網などで大量に漁獲されています。

魚価も高く美味しい魚ですが、食べる習慣がないことや岡山県などが名産地化しており、県外出荷が主流で、町内や鳥取市内の料理店、スーパーなどで目にすることはほとんどありません。

そこで、サワラ料理の普及と地元での消費拡大を図るため、岩美町水産振興対策協議会と鳥取県漁協浦富支所が主催し、岩美町・岩美町商工会・岩美町観光協会が後援、9月30日（火）に中央公民館で料理教室を開催しました。

当日は、町内外から19人が参加し、ホープスターとつりの調理課長岸本豊美氏の指導により、たたき、サワラ丼、蕪蒸し、西京漬け、茄子とサワラの煮付けなど、次々と美味しい料理ができあがり、漁協組合長らと試食をしながら親睦を深めていました。

料理レシピをご希望の方は、産業観光課へお問い合わせください。

☎ 73・1416

