

登別・白老（虎杖浜）地域 マリンビジョン通信

第6号 平成25年12月発行

発行：登別・白老地域マリンビジョン協議会
事務局 登別市観光経済部農林水産グループ
〒059-8701
北海道登別市中央町6丁目11番地
電話 0143-85-2321
FAX 0143-85-8286
E-mail agri@city.noboribetsu.lg.jp

スケトウダラ刺網漁が始まりました

登別漁港が一年間で最も活気づく時期がやってきました。
スケトウダラ刺網漁が10月から始まり、漁港では朝早くから水揚げ作業が行われています。

スケトウダラは、登別漁港で水揚げされる水産物の中で、水揚量、水揚高ともに最も多く、例年12月にピークを迎えます。



【プラスチック製魚箱】

また、マリンビジョン通信第5号（平成25年5月発行）でもご紹介したプラスチック製魚箱が今期のスケトウダラ刺網漁から使用されており、衛生面の強化に役立っています。



【作業風景】

宮城県白石市「農業祭」に参加しました

昨年に続き、今年も11月9日・10日の2日間、登別市と姉妹都市である宮城県白石市の農業祭にて、「登別市物産展」を実施しました。

登別漁港産の毛ガニやイカ、鮭などの他、登別ブランド推奨品である「らんぼっけのたらこ」、「北海大だこ地獄漬」、「登別たらこ地獄漬」も販売しました。

また、2日目には登別漁港産の新鮮な鮭を使用した「石狩鍋」を300食限定で無料で振る舞い、北海道の秋の味を知ってもらう良い機会となりました。



【登別市物産展の様子】

「のぼりべつ浜のかあさん料理教室」開催決定！

登別漁港で水揚げされた水産物を使って、美味しい調理方法を学ぶ『のぼりべつ浜のかあさん料理教室』が来年3月に開催されます。

いぶり中央漁業協同組合女性部登別支部を講師に迎え、魚のさばき方から調理方法まで親切に指導、“浜の味”を伝授します。

マツカワカレイ（ブランド名「王鰈（おうちょう）」）をはじめ、新鮮な魚介類を使った料理は、参加された方からも好評です。

詳細については今後、「広報のぼりべつ」や「登別市ホームページ」にてお知らせします。



【調理後は試食も】



【託児も可能です】