

名物かば焼き



⑤福光産のドジョウ
⑥竹本さんが福光産ドジョウ
を使って試作したかば焼き



地産地消で ドジョウ養殖 初出荷

福光の住民有志3人

ドジョウのかば焼きが名物として知られる南砺市福光地域の住民有志が、同市立野原西(福光)で取り組んできた養殖事業が順調に進み、地元のかば焼き専門店への初出荷にこぎ着けた。福光で現在使われているドジョウは九州産が中心で、関係者は養殖技術や調理法を改善しながら生産を増やし、多くの人に味わってもらうことでドジョウの地産地消を進めたいと考えた。

(福光・城端支局長 中島慎吾)

養殖は、南砺市土生新の農業、あつて養殖事業を計画。体長1山岸正さん(64)と同所の会社、蓮野勉さん(65)、同市福光の原議、武田慎一さん(50)の3人が、休耕田に造った池で昨年6月にスタートさせた。地元産ドジョウを使った福光の名物作りを実現させるとともに、農家の多角化経営、耕作放棄地解消のモデルにしたいという思いも

が、これまで、多くのドジョウがかば焼きに適した13センチほどにまで成長したため、老舗専門店の杓子屋(同市福光)の店主、竹本明弘さん(57)に受け入れを打診した。竹本さんは、普段使っている大分県産に比べ割高だったが、「地元の素材を使えるのは職人の喜び。福光の活性化にもつなげたい」と仕入れることを決めた。

竹本さんは19日、初めて仕入れるのに合わせて養殖池を見学。3人は管理方法や出荷規格などについて説明し、「取り組みが実を結んでうれしい。今後は生産組織の設立も検討し、事業を軌道に乗せたい」と話し合っていた。

福光産ドジョウを使ったかば焼きは、杓子屋が1本130円(税込み)で近く発売する。予約を受け付けている。申し込みは電話0763(52)0301。



養殖したドジョウの成長具合を確認する(右から)竹本さん、蓮野さん、武田さん、山岸さん＝南砺市立野原西

webun
「こ」が読みたい
Q&A「スズキの燃費
不正測定」

販売に必要な型式指定の申請書類。試験の場所や測定日、天候、気温、風速、風向きなどの測定環境のほか、空気やタイヤの抵抗を示す走行抵抗値と呼ばれるデータを記載する必要があるので。

気象庁は21日までに、警報を発せ恐れがある場合、5日先までの危険の2段階で表形式にまとめ、26日新たに情報提供すると明らかにし、2014年8月20日未明に起きたのは、19日夜に大雨注意報を警報に切り対応が遅れ避難勧告が出たのは、気象庁によると、大雨の情報は、11日にかけて所により激しい雨

大雨危険度5日先

10日午後5時発表 ○○県では10日雨が降り続き、所により激しい雨

| | | | |
|----------------------|----------------------|--------------|-------------|
| + 文章 新たな大雨情報のイメージ | ○○県南部 (10日午後5時発表) | 10日 18~6時 | 11日 6~24 |
| | 大雨警報の可能性 | 高 | 中 |

と文章で発表していた。26日から1日ごとの時系列表を提供。警報が出る可能性を2段階で示し、危険度を1日発表が午後5時だった場合、1日午前6時で区切る。更新は午前5時の1日3回。

今後、自治体の意見も踏まえて度からはホームページで公開する方

奈白 家持 河の だ故 山市 開かれ 舟から 照らさ なステ 実行委 北日本 センタ 【w イベ 校6年 でスタ さこい ステー メイ の実演 た。愛 が、か 面を照