



目次

- おでかけスポット
- 連載⑧ ～高浜市～
- 菜の花イベントに行ってきました！
- ～里海の風景～
三河湾の島々より

高知県や静岡県などでは、桜の開花が伝えられたね。ぼくのおうちの近くの桜も、つぼみがふくらんできたよ。まだまだ、寒い日はあるけれど春は少しずつ近づいてきているね。お花見、楽しみだな♪
(あぶちゃん)



安城市

第6回

チューリップ祭り

おでかけスポット

チューリップの花に囲まれ、お茶を頂き、春のひとときをお楽しみください。ぜひ、みなさまお誘いあわせて、お出かけください！

日時 4月8日(日)
10時～15時

場所 安城市東端町貝戸52
磯村 孝好氏宅

主催 安城市オープンガーデンクラブ



連載⑧ 油ヶ淵周辺を巡って
高浜市
たかはまの郷土料理 とりめし

皆さん、たかはまのとりめしを食べられたことがありますか。

とりめしは、細工人形で有名な吉浜地区に昔から伝わる郷土料理で、その起源は、今から約百年前の日露戦争に従事した加藤弥七という人が鶏の孵化技術を持ち帰ったことによります。その後、高浜市の地場産業として卵の生産が盛んになり、同時に卵を産まなくなった廃鶏を食べる習慣となったのがその始まりです。

昔は、薄くスライスした鶏肉を水を使わずに砂糖とたまりで煮て、炊き上がったご飯に具材を混ぜる作り方が主流で、正月やお祭りなどを祝って食べられていました。

現在では、各家庭で郷土料理として多種多様なレシピで作られ、市内の学校給食にも登場し、市民にとって馴染み深い料理となっています。平成22年11月には、地域の観光資源として愛知県地域産業資源にも認定されています。

昨年9月に開催された、2011中日本・東海B-1グランプリin豊川へも出展し、会場の高

浜とりめし学会のブースには長蛇の列ができるほどの盛況ぶりです。用意した2,000食は半日もせず完売という人気を見せ、一躍話題のB級グルメとなりました。

このとりめしは、現在、市内の約20のお店で扱っています。皆さん、ぜひたかはまのとりめしをご賞味ください。きつとやみつきになりますよ。



▲<とりめし>コーナーから、できたてをどうぞ!! とってもおいしそう。

▼マスコットキャラクター「めしどり」。皆さん、お見知りおきを!



菜の花イベントに
行ってきまいた!

春の足音を探しに、1月31日に、フッチーほたる会さんが主催している「油ヶ淵 菜の花イベント」へ取材に行ってきたよ。

刈り取った葦を利用して、よしず作りも行われていたんだ。見ごろを迎えた菜の花と、おいしい豚汁で、身も心もポッカポカになったよ♪

(あぶちゃん)



▲油ヶ淵ハナショウブ園の隣では、満開の菜の花が広がっていたんだ。作業の疲れも吹き飛ばすほどおいしい料理がふるまわれていたよ。



〜里海の風景〜

三河湾の島々より

島はいい・・・海に囲まれた小さな島を歩きたび、いつもそう感じる。



潮風や波の音が凝縮された島の空気に触れると、それだけで人と海とのかかわりがイメージとなって伝わってくる。人の暮らしを支え、やすらぎを与えてきた海。人はそれを里海と呼ぶ。今回はそんな里海を感じた風景を、三河湾に浮かぶ三つの島々、篠島、日間賀島、佐久島から紹介してみたい。

1 佐久島

いくつかの島では、アートと風景との融合が人気となっている。これをアートと呼ぶべきかどうか迷うものの、寝ころびながらいつまでも海を眺めていたくなるのは間違いない。

2 日間賀島

港の先に浮かべた小船を一人で操りながら海中を銜で突く漁師。↓

3 篠島

日間賀島名産のタコを捕っているのだろうか。港の横の土産物屋では、空に浮かぶ凧のように真っ平らに干されたタコが風に揺れていた。海岸の堤防沿いを歩く親娘。これから渡し船に乗って出かけるのだろうか。背景に光る海を、何艘もの漁船がのんびりと通り過ぎていった。

油ヶ淵流域市民モニタリング
ふちもに情報局

vol. 51

平成 24年3月発行

発行

愛知県環境部水地盤環境課
調整・生活排水グループ

〒460-8501

名古屋市中区三の丸三丁目 1-2

電話:052-954-6219

Mail:mizu@pref.aichi.lg.jp