

北九州市

KITAKYUSHU CITY

農林水産だより

平成27年 No.202



秋号

北九州市産業経済局
農林水産部農林課
☎(093)582-2078

第29回北九州市農林水産まつりを開催決定!!

北九州市の秋の一大イベント「北九州市農林水産まつり」の季節が今年もやってきます。

旬の産地直送野菜、このイベントからいよいよシーズン到来となる「豊前海一粒かき」、小倉発祥焼きうどんでもお馴染みの「若松潮風キャベツ」をはじめ、「小倉牛」「豊前本ガニ」「関門海峡たこ」など市内各地の旬が一堂に集まります。

毎年恒例の、野菜の模擬せり、木工クラフトコーナーなどの体験コーナーや、木曾交流コーナー、南九州市交流コーナー、みやこ町交流コーナーなど各種催しも充実させ、みなさまのご来場をお待ちしています。

◆日時：平成27年11月28日(土)、29日(日) 9:00~15:00

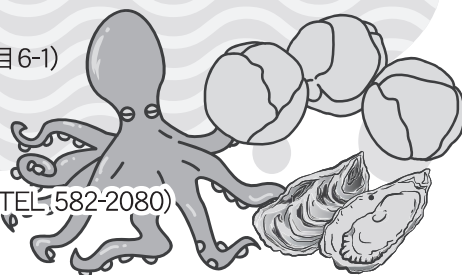
◆会場：北九州市立総合農事センター(小倉南区横代東町一丁目6-1)

◆入場料金：無料(ただし駐車場は有料)

◆主催：北九州市農林水産まつり運営委員会

◆お問い合わせ先：北九州市農林水産まつり運営委員会事務局(TEL:582-2080)

当日は、総合農事センター(TEL 961-6045)



全国の様々な発酵食品が大集結! 「発酵ジャパンin九州」初開催!

北九州市には、古くから愛され続けている醤油、味噌、麴、日本酒、焼酎、ぬか炊きなどの郷土色豊かな発酵食品が数多く存在しています。

これら市内の発酵食品をはじめ、全国の様々な発酵食品が一堂に会する「発酵ジャパンin九州」を北九州市にて初開催します。市内外から50店舗

を超える企業が出店して、展示販売会を行います。

また、8日はぬか炊きの更なる可能性を追求

するため、新レシピコンテスト「日本ヌカ・オブ・ザ・イヤー2015」の最終審査と表彰式を開催します。一次審査に勝ち残った応募者が特設ステージでぬか炊きのアレンジレシピを披露します。



発酵
HAKKOU
JAPAN
in九州

日 時 平成27年11月7日(土) 12時~17時
11月8日(日) 10時~16時

会 場 西日本総合展示場 新館
入場料 無料



平松よかタコまつりでタコ大漁!!



毎年恒例の「平松よかタコまつり」が8月23日(日)に行われました。今回は抽選で選ばれた小中学生の親子49名が参加しました。

参加者は漁船に乗り込み、たこつぼ漁や吾智網漁を体験し、船上を逃げ回る活きの良いタコに触れることすらできない状況でした。また、同時に行われた、ゆでタコの作り方教室では、腕に吸い付き、ヌルヌルするタコを必死に調理する親子の姿を見ることができました。苦勞して作ったできたてのゆでタコは格別の味だったようです。

このイベントを通じて「関門海峡たこ」のブランドが広く認知され、市民の魚食機会が拡大することを期待しています。



●● 脇田海釣り桟橋「親子釣り教室及びカサゴ稚魚放流」イベントの開催 ●●

7月26日(日)に北九州市立脇田海釣り桟橋で「第9回親子釣り教室及びカサゴ稚魚放流」が開催され、37組(74名)の小学生の親子が参加しました。

まずはじめにカサゴ稚魚(約1,000匹)を放流。続いて行われた釣り教室では、サビキ釣りを中心とした仕掛けの作り方や釣り方を習いました。釣り教室終了後は各々で作った仕掛けを使って実際に釣りを体験。あいにくの天候でしたが、小型のアジを釣り上げている親子連れもいました。

これから秋の釣りシーズンがやってきます。食べごろサイズのアジが釣れる時期ですので、是非ご来場ください。



習ったばかりの仕掛けで釣りに挑戦!

朝市の旬な魚介類

スーパー等ではなかなか見かけないけど、おいしい旬の魚介類を紹介します。

食欲の秋のおすすめは「ガザミ」。その身は濃厚な味わいで甘みが強いいため、蒸したり、茹でたりしただけでも十分に楽しめます。さらにパスタやカニ飯にしてもおいしくいただけます。

今が旬なので、是非早起きをして朝市(下記朝市情報参照)に足を運んでみてはいかがでしょうか?



	開催日時	開催時間	会場
平松とれとれ朝市	毎週日曜日(盆除く)	朝7時	小倉北区西港町 船留り 特設会場
長浜朝市	第2・4土曜日	朝9時	小倉北区末広一丁目16-16
旧門司支所活魚朝市	第3日曜日(盆除く)	朝9時	門司区旧門司二丁目4-11
漁師の店ひしゃくだ	第2・4日曜日	朝7時	門司区大字柄杓田1420
曾根漁協せり売り	毎週火・木・日曜日(盆除く)	朝7時	小倉南区曾根新田南四丁目1-2