

まちの魅力再発見

# あみっぺ が行く



こんにちは、町公式マスコットキャラクターの『あみっぺ』です！  
町の魅力や身近な話題を皆さんにお伝えするため、取材に挑戦するよ！  
読んでもらえると嬉しいな。  
今回は霞ヶ浦の湖畔に出かけました！



## 霞ヶ浦の幸



朝の5時半過ぎ、霞ヶ浦漁業協同組合阿見町支部が管理する船溜まりに2艘の船が戻ってきました。花室川沿いで料理屋を営む「魚祐」さんと、予科練平和記念館の向かいで加工販売をしている「陽霞水産」さんの漁船でした。



このあとすぐに加工作業をすると言うので、陽霞水産の山崎政雄さんについていくことにしました。

山崎さんは65歳を過ぎてから霞ヶ浦での漁を始め、とった魚は妻の陽子さんと分担して加工作業するそうです。朝はとつても早く、夜中の2時には起きて準備をして、3時には漁を始めるんだって！

さて、「陽霞水産」に到着。ワカサギ、シラウオとそれ以外の魚を分けていきます。小さなエビが混ざっていることもあるよ。



ゆでたワカサギとシラウオを網に広げて干します。

できたての商品は、店頭で販売しているそうです。生の状態でも販売してるけど、数が少ないから予約して購入するお客さんも多いみたい。

このあと、ランチ営業をしている「魚祐」に行つて、数量限定の「シラウオ丼」をいただきました。魚祐ではお食事のほか、霞ヶ浦でとれた魚介類の佃煮などの販売もしているよ。どっちも美味しかったな！



# 霞ヶ浦沿岸は

# レンコン生産日本一



霞ヶ浦の近くには、ハス田がたくさんあるね。夏には白やピンクのハスの花がきれいに咲いているよ。



霞ヶ浦の湖岸一帯は、肥えた土壌と水温の高さがいかされ、日本一のレンコン産地になっているんだって！阿見町でも、肉厚で質の良いレンコンがたくさん収穫されているみたい。そこで、JA水郷つくば阿見レンコン部会長の野口勝弘さんにお話を聞いてみました！



野口さんは、おじいさんの代からレンコンの生産を始め、今は三代目として年間80tものレンコンを作っているんだ。収穫作業は、弟さんと2人で、出荷作業は奥さんやご両親も加わり、家族総出で行うんだって、すごいね！

収穫作業は朝早くから始まって、夏場は午前5時〜10時、10月以降は午前6時〜正午まで、自分たちの体調管理とレンコンの鮮度を保つため暑さを避けて行っているそうです。出荷時期は8月末〜5月下旬と長期にわたり、静岡県など県外にも多く出荷されます。特に12月後半は、お歳暮やおせち料理への需要の高まりから、最盛期を迎えます。



レンコンを傷つけずに掘るための水圧ポンプのホースを上に向けてもらったら、水がこんなに高く上がったよ！10メートルくらいありそうだっ！！



ハス田はすごく深そうだけど、立ってもらったら意外にも浅かった。深さは大人のひざから腰ぐらい。でも掘るときは、かがんで作業するから胸のあたりまで水につかるんだね。



生産者ならではの美味しいお手軽レシピを教えてもらったよ！

### ☆ステーキ

1. レンコンを皮つきのまま1cm程度の厚切りにし、
2. 塩・こしょう・オリーブオイルを加えフライパンで焼く
3. 焼き色がついたらしょうゆを少々かけてできあがり

### ☆ソース炒め

1. レンコンのスライス・豚バラ肉を合わせる
2. 塩・こしょう・ウスターソースを加え、炒めてできあがり

お魚もレンコンも美味しかった！  
今度は「11月号お知らせ版」で  
会おうね！

開催中！！

## れんこん料理フェア2020

町を含む霞ヶ浦周辺の9市町村では、11月30日(月)まで「日本一のれんこん料理フェア」が開催され、さまざまな飲食店等で霞ヶ浦の旬のレンコンを味わうことができます。詳しくは右記二次元コードまたは下記ホームページからご覧ください。 <https://www.ibaraki-renkon.jp/1278.html>

