

# 行ってこーわい 会ってこーわい

## 「加納海産のちりめん」

食塩だけで加工  
今がおいしいちりめんをあなたへ

No. 60

今がおいしい「ちりめん」や「釜上げ」。ちりめんは、豆腐の上に乗せたり、炊き込みご飯の中に混ぜたり。釜上げは、卵とネギと一緒にごはんに乗せてしらす丼に。食事のメニューの幅も広がるちりめんや釜上げが、今日もずらりとまさき村(エミフルMASAKI内)の売り場に並んでいます。

「甘塩だけで加工している。お腹のところが少し赤くても、それが魚自体の質」と話すのは、(有)加納海産=北黒田=の大塚千恵社長です。食塩以外の添加物を入れていない分、夏は20日ほど、冬でも1カ月ほどしかもちません。でも、その分消費者の皆さんへ安全で安心なものを届けたいという思いが、加納海産のちりめんなどには詰まっています。

最近では「毎年とれ高が少なくなっている」と苦労を話す大塚社長一。そんなときだからこそ、あなたも今日の食卓で味わってみませんか? 「人それぞれで好みの食べ方があると思うけど、私のおすすめは、やっぱりこのまま食べること。ご飯の上に乗せて食べただけで十分」と大塚社長は笑顔で話します。

あなたの家の食卓を、さらに飾ってくれること間違いありません。



1. ちりめんを手に笑顔を見せる大塚社長
2. ちりめんや釜上げ以外にも、少し形が大きい「カエリ」や「小羽」なども販売されている

### ▼編集後記

全国にはばたいていく松前の選手たち。私は「全国の舞台に立つ」ということはできなさそうですが、「全国の舞台に立つ彼らの、応援をする」ことはできます。きっとみなさんも同じ気持ちではないでしょうか。

いつか松前出身の彼らが、日本中の人が知っている有名人になったとき、みんな「昔から応援しよったんよ」と喜びを分かち合えるといいですね。(松田)

もわっと熱気が閉じ込められた体育館。その中で、仲間と汗を流しながら走り続ける。10年前は当たり前だったはずの光景。今では「懐かしいな」と思いながら、カメラを構えていました。

しんどくて嫌になることもあったけれど、そのときがあったからこそ今の私があるのかなと思います。何かに打ち込めるものがあることは素敵だなど、改めて感じた取材でした。(久保)

Proud! Japan

※日本水産加工協会の登録品です

## 広報まさきに有料広告を載せませんか?

広報まさきに掲載する有料広告を募集しています。希望者は、町ホームページをご覧ください。

### ◆広告掲載枠

広報まさきの裏表紙  
(下欄3枠、1枠の大きさは縦40ミリ×横60ミリ、フルカラー)

### ◆配布状況

毎月1日発行。発行部数1万1500部。町内全世帯へ配布

### ◆広告掲載料

1枠、1月当たり2万円

☎総務課広報情報係 ☎985-4132