

今年もあゆフェスやります！

SHIMANTO NISHITOSA

ぜんぶ
てんねん
あゆ!!

あゆフェス

第2回



会場：道の駅よって西土佐
高知県四万十市西土佐江川崎2410-3
電話：0880-52-1398

10:00~14:00



すべて
100食限定
売り切れごめん

景品が当たる！
鮎クイズ！
先着100名

四万十川や鮎の
鮎展示
四万十市立図書館西土佐分館

鮎情報
PRコーナー

塩焼きだけじゃない

しまんと西土佐あゆフェス～鮎は塩焼きだけじゃないけん～
※出品される鮎料理は変更になる場合があります。令和6年度四万十市西土佐商工会地域活性化事業



鮎漁

特集

7月1日より鮎完全解禁！



投げ網漁

刺し網や袋網と言われる網を、着水時に弧を描くように投げ、鮎を追い込みます。網の投げ方も様々で、両手で投げたり、片手で投げたりフォームも多岐にわたります。網の目は節として表現し、数字の大きい方が細かい網目となり、鮎の大きさや時期によって節を変えます。

(7月1日～組合員もしくは要遊漁券)

火振り漁

(許可制)



古くから四万十川で夜に行われる許可制の漁で、刺し網を川に沈め、川船の上から火を振り、鮎を驚かせて網にかけるといった漁法。網にたくさんの鮎がかかっている様子は圧巻です！お盆の頃から10/15の禁漁日にかけて多く行われ1艘あたり数10kg獲れることもあります。1人で行う場合もありますが、グループで行うことが多いです。

(7月1日～※鮎市場での受け取りは7月15日～)

71



よって
あゆ
タイムス



2024年6月号

道の駅よって西土佐は4月～11月末まで全館無休

今、の食をきかせている昔昔は、どうだろう。思い出すようにしても、なかなか思い出せない。毎日毎日食べていたはずなのに、これから少しずつ食材ごとに思い返してみようと思う。

特殊な調味料はなかったな。醤油、砂糖、塩、味噌、酒、酢。みりんは、ほとんど沸かし冷まし、の級の酒だった。そこから、生活の変化を感じとれる。

おきゃくの盛んだった頃、酒の沸かし冷ましは料理へ。各家庭に常備されていた。

鮎の甘露煮は、ほぼ酒が水気。調味料を合わせ弱火で煮詰めてゆくと、そういう料理も多かった。

シンプルな食材で、シンプルに料理。素材の生きた旬を食べた。

昔、昔、皆さんも思い出したら教えてくださいな。せひ!!

西土佐の地食

37 中協裕美



昔昔

ゆみさん

今回、お米(こまる)の出荷をしていただいている井上シズコさんにお話を伺いました。地元のお米はどれも人気ですが、井上さんのお米もリピーターがいるほど人気のお米です。井上さんが「お米買うてもううてうれしいわえ」とおっしゃってました。こまるを作り始めて10年ほどになるそうです。2人の息子さんが5反(50アール)ほどの田んぼに、こまるともち米を作っているそうです。

「昔は私も畦(あぜ)とりにしたり、草刈りしたりしよったけど、病気がからはようせんになったけん息子たちによってもらいよるがよ」と、息子さんを頼りつつ感謝もしていました。

育苗から稲刈りまで息子さんが行うそうです。こまるの特徴は「光沢があって粘りが強いのかね。他のお米より粒が少し大きいかもしれんね」とのことです。

稲刈りしたら昔ながらの稲木干しにするそうですが、稲の状態や稲刈りする時期の天候で稲木干しにできない年もあるそうです。こまるはこまる、3年は稲木干しにしないそうです。稲が病気になる、台風の影響がないことを願うばかりです。※お米の取り置きや予約も出来まますのでお気軽にお問い合わせください。

生産者さんによって

きくちゃん 88歳

【西土佐中家地区】

井上シズコさん



85歳

西土佐の食材に合う世界のワイン販売中!

チーズやフルーツにもあいます

今回紹介するワインはよって西土佐とフレンドシップを結んでいるイタリア エミリアロマーニャ州のメディチエルメーテさんが作っている、ランブルスコ Qingです。こちらのワインは、日本BBQ協会さんとBBQ乾杯用のワインとしてコラボレーションしており、微発泡の赤ワインならではのすっきりした飲み口がBBQによく合います。

◎今月オススメのワイン

ランブルスコ Qing

【イタリア/メディチエルメーテ】 1,400円



赤泡

しゅーへい

本日快晴

駅長・林大介の雨の多い季節になりましたが、晴れて日差しがあると真夏の様に暑いですね。

6月といえば、鮎の解禁です。今年も例年通り獲れたら嬉しいですね。そして、9日の日曜日には『あゆフェス』を行います！定番の鮎の塩焼き、鮎フライをはじめ、地域の方々にも考案していただいた鮎を使ったオリジナルメニューを100食限定で販売します。是非食べてみてください。

さて、水々しい市場にも6月らしい野菜が出てきている所ですが、今年は少し気候の影響を受けているように感じます。梅の実が非常に少なく、玉ねぎも例年より少なう状況です。出荷者の皆さんの手でお持ちの方がいましたら是非出荷をお願いします。

今月もスタッフ一同、梅雨に負けず元気に頑張っていますので、よろしくお願ひいたします。



駅長

TO YOU

