

しほの  
Shika Town  
No.127

3

2016  
(平成28年)

## INDEX

第5回大漁起舟祭	2-3
志賀町優良特産品紹介コーナー	4
生涯学習だより	6-7
情報パーク	10-17
みらいとうぶ第2次募集開始	24



### きしゅう 起舟の由来

漁師は時化の多い冬季、小舟を陸に引き揚げて裏返しにして置く。春の兆しが見え始める2月11日、一斉に舟を起こして海に浮かべ、その年の大漁と安全を祈願する。その後、網元の家集まり、盛大かつ無礼講の祝宴を催す。このめでたい儀式の事を「起舟」と呼ぶ。江戸時代初期から、この日は北陸地方の漁師の正月である。

# 海上安全と 豊漁願う大漁起舟祭

海上安全  
と豊漁を  
願って—

第5回

# 大漁起舟祭



福島から志賀町に移住し、お父さんがエビ漁師をしている鈴木さん一家。第4子が誕生し、家族6人揃って大漁起舟祭に参加した。



「はいっ、生サバお待ちー」  
漁協前にある廻転寿司「西海丸」は、開店一周年を迎え、この日も大勢の客で賑わった



人気を集めたゆるキャラ(左から)ハク太郎、マイナちゃん、あかりちゃん



大漁旗が無数に掲げられた2月11日(木・祝)の富来漁港。豊漁と海上の安全を祈願し、町の食をテーマとした冬の町祭「大漁起舟祭」が開催されました。今年是好天に恵まれ、過去最高の3万人が来場しました。

鮮魚販売コーナーには、加能ガニや甘エビ、カキ、ホタテ、イワシ、バイ貝、タラなど、新鮮な魚介類がずらりと並び、販売開始を前に、多くの人が押し寄せました。

大漁鍋コーナーは、長蛇の列ができ、3千食が完売。炉端コー





抽選会で志賀町賞が当たったフィリピン研修生



炉端焼きコーナーで魚介類などを味わう来場者



上) 舞土道によるよさこい演舞 下) 志賀天友太鼓



上) ガラポン抽選会で甘エビ当選に喜ぶ



上) 「あいよー」と明るく声をかける鮮魚販売員



下) Wチャンス福引抽選会にも大勢の人が参加した



下) 上着を脱いで、甘エビの箱詰めにも励む職員



志賀町観光大使・島津悦子さんによる歌謡ショーは、大盛況だった

ナーを含む1,404席は、新鮮な魚介類などを味わう家族連れで賑わいました。

地元グルメメント市では、22団体が出店。西能登おもてなし丼、地のり蕎麦、能登豚の串焼きやエゴようかんなど、町自慢の味が並び、売り切れが続出しました。

甘エビや廻転寿司券が当たるガラポンや、Wチャンス福引抽選会には、買い物を終えた多くの来場者が集まりました。

ステージでは、太鼓やよさこいが会場を盛り上げました。地元歌謡ショーでは、松浦紀代美さん、矢萩真由美さん、岬ゆたかさんが歌声を披露。志賀町観光大使の島津悦子さんが、最終ステージを飾りました。





大漁起舟祭  
でも大人気の  
2品を紹介！

# 1 か の う 加能ガニ

極寒の日本海・西海沖が育む  
極上ズワイガニ。

ズワイガニは、水深 200～400m の砂泥地に生息。生きている時は黄褐色ですが、茹でると鮮やかな赤色に変わります。メスは 8 cm 程度とオスより小さいですが、甲羅の中にとっぷりの内子が入り、味は格別。オスはカニミソや足の部分が甘く絶品。石川県で獲れたズワイガニを『加能ガニ』と呼び、青いタグが石川ブランドの目印です。

販売期間 / 11 月上旬～3 月下旬 税込価格 / 時価



紹介  
する人



県漁協西海支所  
橋本 信広さん

**加能ガニ** のギュッと詰まった身は、上品で格別な味。甲羅の中には濃厚なカニミソがいっぱい入っています！

**甘エビ** は、西能登沖の深層水から上がる赤い宝石。上品で極上の甘エビは、ここでしか味わえない海のスイーツです！



# 2 あ ま 甘エビ (能登とき海老)

日本海、冬の味覚と言えど？  
カニやブリと並ぶ高級食材、甘エビ。

甘エビは、北陸から北の日本海にかけて、200～500m の水の深さの深海に生息。アミノ酸やタウリンが多く含まれ、脳卒中など成人病予防に効果があると言われます。12～2月、卵をとっぷり抱え一番甘く美味しい時期。志賀町は昔からかご漁が盛んで、生きた姿のまま水揚げするので、痛みのない新鮮な甘エビが提供できます。

販売期間 / 12 月上旬～4 月上旬 税込価格 / 時価

販売

石川県漁業協同組合  
西海支所

鮮魚・活魚直売所西海丸 (西海風戸ヌ-8-2) ☎ 45-1221 FAX 45-1222  
mail : jf-saikai @ scnet.tv http://www.iktogi.jf-net.ne.jp