

### **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



## 海上安全と

豊漁願う大漁起舟祭

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、網元の家に集まり、盛大かつ無礼講の祝宴を催する。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 と豊漁を

















「はいっ、生サバお待ちぃー」 漁協前にある廻転寿し「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

食が完売。

炉端コ

長蛇の列ができ、

3

大漁鍋コー

鮮な魚介類がずらりと バイ貝、タラなど、新

多くの人が押し寄せま 並び、販売開始を前に

した。 起舟祭」が開催されま とした冬の町祭「大漁 豊漁と海上の安全を祈 人が来場しました。 鮮魚販売コーナー (木・祝)の富来漁港。 加能ガニや甘エビ、 げられた2月11 町の食をテーマ 漁旗が無数に掲 今年は好天に恵 過去最高の3











炉端焼きコーナ で魚介類などを味わう来場者



上) 舞士道によるよさこい演舞





上) ガラポン抽選会で甘エビ当選に喜ぶ 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、甘エビの箱詰めに励む職員





上)「安いよー」と明るくを声かける鮮魚販売員



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,

りました。 には、買い物を終えた など、町自慢の味が並 では、 どを味わう家族連れ さん、岬ゆたかさんが 代美さん、矢萩真由美 謡ショーでは、松浦紀 り上げました。地元歌 やよさこいが会場を盛 Wチャンス福引抽選会 が当たるガラポンや、 び、売り切れが続出 串焼きやエゴようかん 地のり蕎麦、能登豚の 光大使の島津悦子さん 歌声を披露。志賀町観 多くの来場者が集まり 西能登おもてなし丼 賑わいました。 ステージでは、 地元グルメテント 甘エビや廻転寿し券 22団体が出店



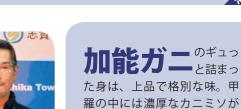


## 加能ガニ

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8cm程度とオスより小さいですが、甲羅 の中にた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



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

いっぱい入っています!



県漁協西海支所 橋本 信広さん

# 甘工ビ(能登とき海老)

### 日本海、冬の味覚と言えば? 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月は、卵をた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













石川県漁業協同組合 ■ 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