

今期のエビ漁、好調に推移

例年、1月から5月頃にかけて行われているエビ漁が豊漁となつています。

本町の海域では、シマエビやポタンエビ、ガサエビなどが漁獲されており、今年のエビ漁は、特に1～3月が好調で漁獲量を大きく伸ばしました。

なお、3月9日時点では6・9割が漁獲され、これは昨年同日比で約1・9倍にあたります。

このことについて、ひやま漁協上ノ国支所にお話を伺ったところ「今年は、昨年より早く取り掛かったことで、漁獲量が増加した部分もありますが、全体的に良い状態です。この調子で他の多くの魚種も好調に推移してほしいですね」と話し、さらなる豊漁を期待しているとのことでした。



北のハイグレード食品セレクションに本町の特産品が選出



北海道産業雇用創造協議会（事務局・北海道経済部食関連産業室）が主催する「北のハイグレード食品セレクション2017」に本町で食品の加工・販売を行っている（有）食彩工房の「ヒラメの切込」が見事選出されました。

北のハイグレード食品セレクションとは、北海道産の優れた加工食品を、カリスマバイヤーや有名店のシェフなど、各分野から集められた16名のプロが審査して選出するもので、今年は全道から16品目が選出されています。

選出の基準は、優れた食味や製法の工夫、消費者のニーズに合致しているかなどで審査され、ヒラメの切り込みは、伝統的な地場の料理でありながら、臭みの除去、や鮮度の維持に独自の創意工夫を施し、昔ながらの味に引き合いながら、「さらに美味しく」を実践した点が高く評価された形となりました。

アスパラガス、春芽が初出荷

3月21日、雪解けをむかえ、一足早く本格的な農作業の準備が始まるなか、木ノ子地区で農業を営む刀祢哉さんのビニールハウスで栽培されたアスパラガスが初出荷を迎えました。

春に採れるアスパラガスは、秋から養分を蓄えていることで甘みが強く、本町のふるさと寄附返礼品でも扱われるなど、町内外で人気があります。

刀祢さんは、町内でも大規模なアスパラガス栽培を行っている農業者の一人で、お話を伺ったところ「例年より気温が低く、5日ほど生育が遅れていましたが、今日から出荷はじまり一安心です。」と、今後の出荷に期待をにじませていました。



熱唱！美声響くチヤリティショー

3月19日、毎年恒例の南部檜山美声会（布施美治会長）主催による歌謡・民謡・舞踊チヤリティショーがジョイじょうらにて開催され、約120名の来場者で賑わいました。

地域への貢献活動を目的に行われているこのチヤリティショーは、美声会の会員を中心に、町内外から多くの方が出演され、ステージ上で50を超える歌や舞踊を披露し、これに観客は大きな拍手とアンコールで応えていました。

昨年30周年を迎えた南部檜山美声会ですが、布施会長にお話を伺うと「チヤリティショーは地域を支えてこられた方々に楽しんでほしいという気持ちで毎年行っています。自分たちも楽しみながら、これからも続けていきたい。」との言葉がありました。

また、チヤリティショーの収益金は上ノ国町社会福祉協議会に寄附され、社会福祉の充実に役立てられるとのことでした。

