

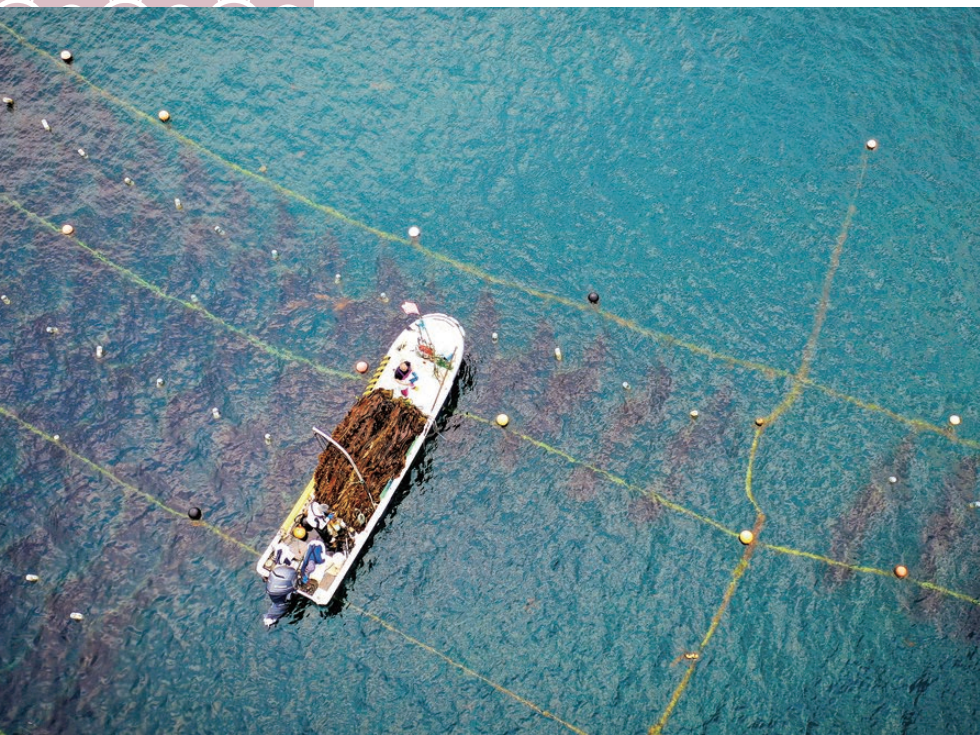


鹿部町ホームページ

鹿部町



「浜のかあさん地元料理体験」には美味しい魚介類が並ぶ



鹿部町の昆布漁の風景

海の幸あふれる人情のまち



浜のかあさんとの交流も楽しみの一つ

町の魅力は、「食と温泉と人情」と語る金澤さん。金澤さんの言うとおり、約15メートルの高さまで噴き出す大迫力の「間歇泉」をはじめ、多彩な温泉に恵まれている。町内には現在30カ所以上の源泉があり、泉質も硫酸泉や塩化物泉などバラエティーに富む。

温泉ソムリエの資格を持つ金澤さんは、週に3回は町内の温泉に通う。オススメは「鹿の湯」と「吉の湯」。「温泉に浸かるとストレスもどこかに行ってしまう」という。

江戸時代から良質な漁場として知られる鹿部は、タラコに昆布、ホタテなど、枚挙にいとまがないほどの海の幸に恵まれている。美味しい調理を知り尽くした地元のお母さんたちの煮魚などの手料理は絶品。「浜のかあさん食堂」で温かい人情と美味しいご飯を堪能してほしい。

鹿部温泉観光協会 金澤 佑さん

道の駅「しかべ間歇泉公園」にある「浜のかあさん食堂」は、鹿部漁協女性部のメンバーが腕を振るった美味しい料理が評判だ。「地元産の海産物を使った、地元のお母さんたちが作る家庭料理」というコンセプトを考え、この食堂を立ち上げたのが金澤さんだ。

鹿部町では多くの海産物が水揚げされるが、その多くは札幌や東京・豊洲市場など、

地域外の消費地へ運ばれる。この仕組みを「もったいない」と感じた金澤さんは、地元産の魚介を地元で消費する機会を作れないか、頭を捻った。その結果が「浜のかあさん食堂」に結実した。食堂を通じた地産地消は、人々の心と経済を潤している。

「観光はまちづくり。町の人や産業のためになることが大切」と金澤さん。これからも漁業の魅力を発信していくつもりだ。

鹿部温泉観光協会



鹿部町鹿部18番地1
☎01372-7-3500

