

健康な未来を育む食の力
むかわ町 食育の日

毎月むかわ町食育事業の取組として、皆様から応募頂いた「むかわ飯」の作品をご紹介します。
むかわ飯とは：むかわ町産の食材をメインとした、家庭で簡単に調理が出来る料理のこと。むかわ町公式FaceBookにおいても、食育の情報を毎月発信していきます。



今月のむかわ飯 レーズン入り羊羹

【材料】
・小豆…1升
・カーゼ…2枚
・棒寒天…8本
・水…1600cc
・ざらめ…2kg
・上白糖…1kg
・塩…ひとつまみ
・レーズン
(量はお好みで)



提供頂いた写真

- 【作り方・手順】
- 鍋に小豆とひたひたにかぶるくらいの水(材料外)を入れて弱火で柔らかくなるまで煮る。(途中で水面から小豆が出るようならお湯を足す)
 - 煮あがったら火を止めて鍋の中で小豆をつぶす。
 - ボウルにざるをはめて煮上がった小豆を煮汁ごと入れてこす。
 - 別のボウルに水をはり③の小豆の皮が残ったざるを重ね、手で揉むようにして皮から生あんを落とす。
 - ③と④のボウルをひとつにまとめ、目の細かいこし器を使用してこす。そのまま5分くらいおいて生あんが沈殿したら上水をそっと捨てる。(5～6回繰り返す)
 - ボウルに沈んだ生あんが見えるぐらい上水が澄んで来たら、さし終わり。静かに上水を捨てる。
 - カーゼを2枚重ね、ボウルにかぶせてさらした生あんを一気に流し入れ、カーゼの口を閉じて握るようにして水分を絞り出す。(生あんに水分が残らないようにしっかりと絞る)
 - 棒寒天をちぎって水洗いして絞り、絞った寒天を水に入れて火にかけて煮溶かす。
 - ⑧に上白糖、ざらめ、塩を入れて弱火で1時間くらい煮詰める。
 - ⑨に⑦を入れ、焦げやすいのでヘラでよく混ぜて弱火で1時間くらい煮詰める。
 - 型にレーズン、⑩を入れ冷やし固める。



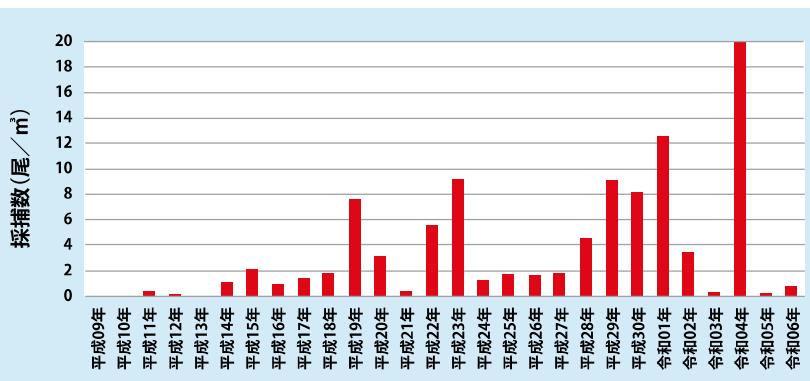
未来につなぐ 鵲川ししゃもプロジェクト

河川降海仔魚調査(後編) 提供：公益社団法人 北海道栽培漁業振興公社

先月号では、ししゃも仔魚の降海と調査方法をご紹介しました。今回は調査結果とその傾向についてお伝えします。

ここで、鵲川における平均仔魚採捕数(1m³当たり)の経年変化をご紹介します(図2)。仔魚数は、増減を繰り返しながら推移しており、令和4年に最も高くなりましたが、その後は最低水準が続いております。その経年変化は産着卵数と関係性が弱いです。これは、越冬中に受精卵は、結氷や水温、流量等の影響を受けますが、その影響度合いが年によって大きく異なるため、産着卵数が多くても仔魚は必ずしも多くなりません。なお、仔魚数は令和4年に多かったにも拘わらず、その後の漁獲量が増えなかった要因としては、近年の海水温の上昇が沿岸域で成育する稚魚へ悪影響を及ぼしたことが一因であると考えられております。また、これまでの鵲川での調査結果から、各調査年における降海ピーク時の平均水温は7.6℃(H23-R6)、日平均流量(川の水が流れる体積：R1-6)は、1秒当たり約122 m³ということがわかりました。

今後は、休漁等の資源保護に伴う効果や卵の越冬場所の河川環境保全に、各調査結果を役立てたいと考えております。



(図2) 鵲川における仔魚採捕数の経年変化(1m³当たりの尾数)