

防災行政無線を用いた

緊急地震速報訓練 および

全国一斉「Jアラート」の試験放送

を行います



■日時 【緊急地震速報訓練】

・11月2日(水) 午前10時ごろ

【Jアラートの試験放送】

・11月16日(水) 午前11時ごろ

■内容 防災無線の試験放送

注)防災行政無線(屋外スピーカーおよびすべての戸別受信機)から、最大音量で放送されますのでご注意ください。

注)気象・地震活動の状況等によっては、試験放送を中止することがあります。

この訓練は、全国瞬時警報システム(Jアラート*)を用いた訓練で、全国でさまざまな手段を用いて情報伝達試験が実施されます。

*Jアラートとは、地震・津波や武力攻撃などの緊急情報を、国から市区町村へ、人工衛星などを通じて瞬時にお伝えするシステムです。

図総務課 消防防災班 ☎0820(74)1000

山口大島みかんの出荷はじまる

9月21日、山口大島みかんの初荷出発式が、JA山口県周防大島柑橘選果場にて行われました。

今年産は、梅雨時期に適度な降雨があり、8月は降雨が少なく気象的には順調に推移。夏季の高温のなかの防除や摘果作業等に生産者の苦労はありましたが、台風による大きな被害もなく、糖と酸のバランスのとれた美味しいみかんに仕上がっています。

山口大島みかんは、県内や京浜、長野、福岡の市場に向けて出荷されます。



▲選果の様子

シユモクザメはあまり調理の前例、情報がない魚種なんです、非常に参考になったのはテレビでも放送されたバラエティ番組で、無人島でサメを釣り一匹丸ごと食べ尽くす企画。サメの種類は違いますが、時間の経過に伴う味や食感の変化などたくさんヒントがあったので料理の試作実験がスムーズに進みました。YouTubeなどの動画サイトで欲しい情報が簡単に手に

こんには、地域おこし協力隊水産振興担当の東です。春にたくさん獲れた小型のサメ「ホシザメ」は、淡泊でふわっとした白身で、町内の飲食店でも期間限定で「シャーク&チップス」としてメニュー化され好評でしたが、盛夏になって網に入るようになった「シユモクザメ(ハンマーヘッドシャーク)」は、サイズも大きく私も過去に扱ったことのない食材なので、商品化は面白いチャレンジとなりました。



▲シユモクザメのフライ

入る便利な時代になりましたね。新鮮なシユモクザメには「酸味」がありますが、その酸味は不快なものではなく、大型魚だからこそできる「肉厚カット」でジューシーさを活かしたフライは、レモンを絞るまでもなくほのかな爽やかさを持った仕上がりで、お肉のような満足感とヘルシーさを兼ね備えた逸品です。フライ、から揚げ、ムニエルなど、おすすめレシピに合わせた切り身をロスのない冷凍パックとして商品化し、道の駅で販売させていただきましたが、好評であればまた来シーズンの販売も計画していきたいと思っています。他の地域でも店頭に並んでいるのを見かけたことがない珍しい魚種なので注目が集まれば、大島の新名物になる日が来るかもしれませんね。

地域おこし協力隊員 東 純一の

しましまタイムズ

SHIMASHIMA TIMES

33

農林水産課

☎0820(79)1002

【P10 ちよび塩クイズ答え：②0.4g】

目標値が大人と比べ低い幼児にとって、1個あたり0.4gは大きいため、食べ過ぎには注意しましょう。