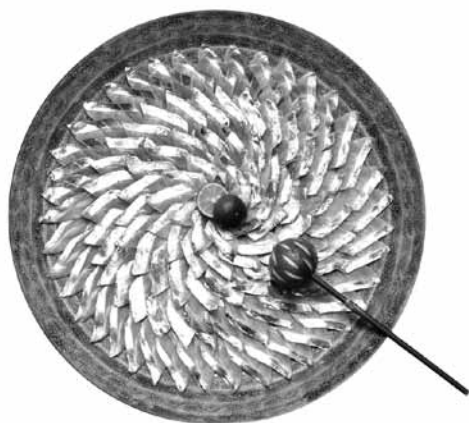


食欲の秋に旬の切れ味「太刀魚の鏡盛り」

周防瀬戸のタチウオ



タチウオは全身にウロコがなく、銀箔のような艶やかな光沢があり、細長い体型が刀や剣に似ていることから太刀魚（タチウオ）となった説、また海の中で頭を上にして体をくねらせながら泳いでいるから立ち魚（タチウオ）となった説があります。

山口県では瀬戸内海東部を主な漁場とし、主に曳き縄釣漁業・底曳き網漁業で漁獲されますが、県内におけるタチウオ漁獲量の約6割を占めているのが周防大島です。

曳き縄釣り漁業で1尾ずつ丁寧に漁獲されたタチウオを、山口県では「周防瀬戸のタチウオ」と命名しブランド化されていますが、周防大島観光協会

では更なるブランド化を目指して、鮮度が自慢のお刺身料理を開発、銀箔が眩しいタチウオの切り身を美しく盛り付けることで、大皿が鏡のように輝くことから「タチウオの鏡盛り」と命名しました。

このタチウオの鏡盛りは二つの作法、「打粉」と「焼入れ」を施してご賞味いただきます。

時代劇などでお侍さんが刀をぼんぼんと打粉で手入れするように、飾り切りした酢橙に塩をまぶしてお刺身を叩くことで柑橘の香りと塩で身が締まります。

仕上げに強火のバーナーで焼入れをすることで、新鮮なお刺身だからこそ身が反り返り、鏡だった大皿が菊の花となつて咲き誇り、お刺身と焼き魚のいいとこ取りの逸品として自信を持ってオススメしています。

また山口県といえば下関のフグですが、今後は周防大島のタチウオも並び称されるようにと願いを込めて「西の鉄砲、東の刀」のキャッチコピーで産地としてのPRに努めています。

■問い合わせ

(一社) 周防大島観光協会
☎ 0820 (72) 2134

火の用心 ことばを形に 習慣に

11月9日～15日は全国秋季火災予防運動です

住宅防火 いのちを守る 7つのポイント

《3つの習慣》

- 寝たばこは、絶対やめる。
- ストーブは、燃えやすいものから離れた位置で使用する。
- ガスコンロなどのそばを離れるときは、必ず火を消す。

《4つの対策》

- 逃げ遅れを防ぐために、住宅用火災警報器を設置する。
- 寝具、衣類およびカーテンからの火災を防ぐために、防炎品を使用する。
- 火災を小さいうちに消すために、住宅用消火器等を設置する。
- お年寄りや身体の不自由な人を守るために、となり近所の協力体制をつくる。

■問い合わせ

柳井地区広域消防本部予防課 ☎ 0820 (23) 7774

第8回

ふれあい健康フォーラムのご案内

日時 11月12日(日) 午後1時30分～3時30分
場所 アクティブやない (柳井市柳井3718-16)

内容 ミニ講義『「補聴器」のすすめ』
医学の常識「ウソ？ホント？」
血圧測定、ロコモ体操

*大島・柳井・熊毛で診療しておられる先生方や柳井健康福祉センターの医師がパネラーとなり、参加者の皆さまが日頃聞きたいと思っておられること等、その場で直接お答えします。

主催 山口県保険医協会 柳井・熊毛・大島支部
問い合わせ 山口県保険医協会事務局
☎ 083 (973) 9630

※参加は無料です。ぜひご参加ください。