

夏の海と言えば、海水浴！

名前も新たに「賀露みなと海水浴場」

7/8(金) オープン



賀露海岸周辺の鳥取港西浜地区は、「かろいち」をはじめとする水産物の直売・飲食施設や学習体験施設の「とっとり賀露かっこ館」があります。

平成16年1月にはこの地域が「鳥取・賀露みなとオアシス」として中国地方整備局から認定され、漁業・水産活動そのものを観光資源とする鳥取県東部の新たな観光拠点となっています。

鳥取港西浜地区の西側に隣接する賀露海岸は、昔、鳥取県東部有数の海水浴場として有名で、大変にぎわっていましたが、海岸浸食により砂浜がなくなり、いつしかその姿を失ってしまいました。

その後、昭和62年から行われている県の環境整備事業で、美しい砂浜がよみがえり、今では毎年多くの人々が海水浴に訪れています。

しかし、正式な海水浴場となっていないため、監視員が配置されていないなどさまざまな問題がありました。

そこで、みなさんに安全な環境で海水浴を楽しんでいただけるよう、県・市・地元の協力のもと、今夏から賀露みなと観光協会により海水浴場として復活することになりました。名前も新たに「賀露みなと海水浴場」としてオープンします。



海開き
7月8日(金) 午前10時～
開設期間
7月8日(金)～8月中旬

■問い合わせ先 賀露みなと観光協会 ☎(0857)28-1004
市役所都市建設課 ☎(0857)20-3252

つ・ぶ・や・き

◆月2回、みなさんのところへお配りしている「とっとり市報」。どんなふう伝わっていますか？先日、6月1日号に掲載した行財政改革についての内容がわかりにくいのご指摘をいただきました。▶広報担当者は、二つの顔を持ちます。一つは行政側を代表し、「行政のプロ」として、市民のみなさんに市報を通して理解と協力を求める立場。もう一つは市民の側にたった「行政の素人」としての視点、「アマチュアの目」で市民に伝える立場です。市役所内だけで通用する発想や用語・表現などのチェックを普段から心がけていますが、この記事の中ではアマチュアの目が足りなかったと反省しています。(Y²)

◆「因幡の菖蒲綱引き(宝木)」を初めて観戦した。声を出し力一杯真剣勝負の子どもたち。この綱引きは、毎年旧暦の端午の節句に近い日曜日に行われるが、行事は前日からすでに始まっている。子どもたちは公民館などに泊まり、邪気を払う風習として各家の軒先に上げられている菖蒲などの束を夜中までかかり集めるのだ。そして、大人たちが早朝にこの束を編みこんで作った綱を持ち、家々の玄関先に叩きつけながら祝って練り歩く。そしてやっと綱引きとなる。関係者がボツリ「最近の子どもの数も減って…」。地域をあげてのこの行事も存続が危ぶまれている。子どもたちによる伝統行事、絶やしてはいけない。(康)

「とっとり市報」について、ご意見ご感想をお寄せください。

〒680-8571 市役所本庁舎秘書課広報室
☎(0857)20-3159
☎(0857)21-1594
電子メール kouhou@city.tottori.tottori.jp



一口メモ

あごは、臭みをとるため丁寧に洗いましょう。酢の素を使い洗ったほうが魚の身がしまり、出来上がりが美味しくなります。

あご寿司



鹿野町支部食生活改善推進員のみなさん

1. あごのうろこひれを取り、頭を付けたまま背開きにして丁寧に洗い、塩をまぶして20分程おく。
2. 塩を流水でしっかり洗い流し、水気を切ってからAに4～5時間漬ける。
3. しょうがはみじん切りにして酢に漬けておく。
4. 炊きあがったご飯にBとしょうが(漬け酢も一緒に)を加えて混ぜる。
5. 2の水分を切り、あごの背に4を詰め桶に並べ、しっかり重石をする。一晚漬けたら出来上がり。

1人分 エネルギー 261kcal、カルシウム 18mg、たんぱく質 26.7g、脂質 1.1g、塩分 2.1g、鉄 1.0mg

| 材料(10人分) | |
|----------------|-------|
| あご(トビウオ、新鮮なもの) | 10尾 |
| 塩 | たっぷり |
| A { 酢の素(7倍酢) | 120cc |
| 砂糖 | 150g |
| 米 | 2合 |
| B { 酢の素(7倍酢) | 大きじ1 |
| 砂糖 | 60g |
| 塩 | 少々 |
| しょうが | 1かけ |
| 酢 | 大きじ2 |