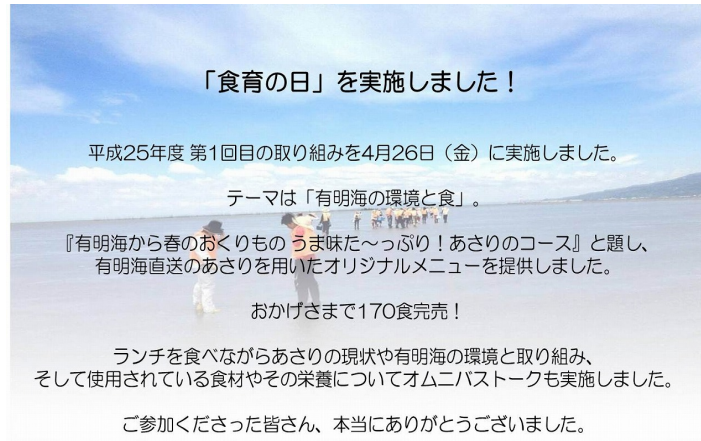


お知らせ

4月「食育の日」を実施しました！



『有明海から春のおくりもの うま味たっぷり！あさりのコース』



- 有明海からのおくりもの ポンゴレ・ロソソ
- エキ斯塔っぷり！あさりのチャウダー
- 熊本県産春きゃべつの温サラダ
- 紅ほっぺのティラミス



注目食材

？あさり

有明海直送。今が旬の大粒あさり。
川口漁業協同組合ご提供
〒861-4123
熊本市南区川口町3013番の4
TEL 096-223-0006
HP <http://www.kawaguchi.or.jp/>



？いちご

熊本県産品。赤い色が鮮やかで甘味と酸味の
バランスが良い“紅ほっぺ”。
なかはた農園ご用意
(環境共生学部卒業生 中島さんご経営)
〒861-3522
上益城郡山都町白小野156
TEL 080-2758-3348
HP <http://ichigoya.jimdo.com/>



オムニバーストック

？有明海の恵“あさり”の現状 川口漁業協同組合 参事 福島勉氏

●熊本県は全国でも有数のアサリの産地でした！
⇒昭和50年代前後は全国漁獲量の40% (65万 t) を占めていましたが、その後激減。
主な産地は荒尾・長洲地区、菊池川・白川・緑川の各河口域と八代海域です。

●川口漁協は、漁場の砂質改善のため「覆砂」を最初に行った漁協です！
⇒緑川河口域に属し、県内アサリ漁獲量の5割を占める漁場
⇒砂の上に砂を敷く「覆砂」はアサリが生育しやすい(堤先生ほかの研究協力)

●川口漁港の「本ハマグリ」は貴重な海の宝。ぜひご賞味ください！
⇒市場のハマグリ98%は中国・朝鮮半島域や日本の外洋で採れる「シナハマグリ」
や「チョウセンハマグリ」、残り2%が古来より食されてきた「本ハマグリ」です。

？有明海の環境と取り組み 環境共生学部長 堤裕昭教授

緑川河口干潟は日本に残された最大の河口干潟。実はこの干潟=ジャングルなのです。
干潟の表面に生息する藻類が生産する葉緑素量をもとに1年間に作られる植物の量を推定

すると、有機炭素量600gC/m²以上となり、干潟に“ジャングル”が存在するのと同じ環境ということが分かりました。つまりアサリは干潟の藻類を食べる“藻(草)食動物”とも言えるのです。

1960年代以降の主要河川における大量の川砂利採取により、砂利が川から消え干潟に流れてなくなりました。これが原因で“ジャングル”が減り、アサリが減少してしまっただけです。その解決策として覆砂を行ったところアサリ漁の復活がみえてきました。これまでの研究成果は緑川河口干潟のアサリ漁復活の助けにはなってきたと思いますが、まだまだ、漁獲量は最盛期の1/10程度です。この美味なるアサリをさらに復活させるために川口漁業協同組合の方々と協力しながら研究を進めていきたいと思っています。

? オリジナルメニューの特徴とレシピ紹介 食育推進プロジェクト 原田香
意外と知らないあさりの砂抜きポイントと今回のメニューの栄養についてご紹介。

●砂抜きのポイント

1. 海水と同じ塩分濃度3%の食塩水を作る。(例)水500cc：塩大さじ1
2. 水洗いしたあさをバットに重ならないように広げる。
3. あさがざりざり隠れるくらいの食塩水に浸す。
4. 新聞紙を被せる。
5. 2～3時間で砂抜き完了。

☆ 抜き後はよく水洗いしてから調理して下さい。

●メニューの栄養

あさりには鉄分とビタミンB12がたくさん含まれており、貧血や弱った肝臓に効果があります。また疲労回復にも役立つタウリンも豊富です。いちごにはビタミンCが多く、風邪予防や美肌効果が期待できます。



今年度最初の「食育の日」は多くの方にご参加頂き、

“あさりのうま味がぎゅっと凝縮されていてとてもおいしい”

“いちごが甘い”と大好評でした。

5月は新入生応援メニューと題し、22日(水)に実施予定です。

詳しくはHPに随時アップしていきますのでご覧ください。

おいしく食べて健康で楽しく過ごしましょう～!

本件に関する問い合わせ先
〒862-8502 (住所記載不要)
熊本市東区月出3丁目1番100号
熊本県立大学 地域連携・研究推進センター
食育推進プロジェクト
TEL 096-321-6720

[↑top](#)

[サイトポリシー](#) | [お問い合わせ](#) | [サイトマップ](#)

公立大学法人熊本県立大学 〒862-8502 熊本市月出3丁目1番100号 TEL 096-383-2929 FAX 096-384-6765

Copyright 2010 Prefectural University of Kumamoto All rights reserved.