

# 地元いちばんニュース



『作る』と『食べる』をつなぐ、

北九州市地産地消サポーター制度 **地元いちばん**

北九州市 地産地消推進課 2010年8月18日

サポーターのみなさん、こんにちは！今回のニュースは、

## わっしょい百万夏まつりでPRしました！

です。



また、北九州市のアンテナショップ「土間ショップ もやい」と「JAショップ 結い」を中心にした地産地消サポーターの出店ブースでは、「小倉南産のえだまめ」や「若松スイカ」、「ワタリガニ(ガザミ)のから揚げ」などを販売し、どれも大変好評でした。

目新しさで言えば、「ワタリガニ(ガザミ)のから揚げ」。甲羅を剥いて下処理したワタリガニをから揚げにしたシンプルな料理で、魚の骨せんべいのように、殻ごとバリバリ食べます。ワタリガニの食べ方は、茹でたり、蒸したり、焼いたりするのが一般的で、身入りのいいものを豪快に食べたいものですが、から揚げはまた違った味わいを楽しめますよ。

8月7日(土)～8日(日)、北九州市最大のイベント、「わっしょい百万夏まつり」が開催されました。我らがチーム「ジモイチ」も、地産地消のPRに出動しました！



「若松スイカ」と「若松スイカ入りかき氷」です。  
シャリシャリ感が涼しさをUP！します。



「小倉南区産のえだまめ」です。  
身がプリプリしていて、美味しいですよ。



「ワタリガニのから揚げ」です。  
殻ごと食べられるので、栄養抜群！？

- ◆えだまめについてのお問い合わせは、  
JAショップ 結い(小倉南区横代東町1-6-1(総合農事センター農林ショップ内)電話:962-1943)  
土間ショップ もやい(八幡西区黒崎4-1-6 電話:622-0801)
- ◆ワタリガニについてのお問い合わせは、  
豊前海北部漁業協同組合 柄杓田地区(門司区大字柄杓田1407 電話:341-8911)  
曾根漁業協同組合(小倉南区曾根新田北3-13-7 電話:471-7128)