



サポーターの活動報告

生産者サポーターの福田さんによる「関門海峡たこ」のゆで方教室開催

～南小倉市民センター～

去る6月6日(水)南小倉市民センターの市民講座で「関門海峡たこ」のゆで方教室が開催され、北九州市漁業協同組合平松支所で活躍するイケメン漁師・福田さんが講師を務めました。

響灘と周防灘、二つの海をつなぐ関門海峡は、潮の流れの変化に富み、また、エサとなるカニやエビなどが豊富な漁場です。そんな場所で育った「関門海峡たこ」は味、歯ごたえともに絶品です。この「関門海峡たこ」を使った今回の教室では、「こんな風に茹でるなんて知らなかった」「甘～い」「おいしい」などの声が聞かれ、生産者との交流を通して、そのおいしさは勿論のこと、調理方法や環境に配慮した取組など、様々なことを知ることができました。



「関門海峡たこ」は一年を通じて味わうことができますが、特におすすめは夏と冬です。「関門海峡たこ」を買いたい・食べたい、そんな時は、北九州市漁協各支所が主催する朝市やJAショップ「結い」でお買い求めいただけます。是非、足を運んでみてください。(開催日時や場所など、詳しくは“地元いちばん”HPで!)

サポーター同士の情報交換の場として、地産地消サポーター制度をご活用ください。地元いちばんニュースへの掲載依頼は地産地消推進課(093-582-2080)まで。