

久慈
アマリン
北限の海女
イメージキャラクター



おいでよ! 久慈・二戸

二戸
座敷わらしの
亀磨くん



久慈の特産で育つブランドサーモン 久慈育ち琥珀サーモン

岡久慈市漁業(協組)
TEL0194-52-3111



久慈湾では、ブランドサーモンを養殖しています。スルメイカなどの水揚げ量の減少をきっかけに久慈市漁業(協組)が取り組みを始め、県内でいち早くブランドサーモンの養殖を事業化しました。

愛称を公募したところ約300件の応募があり、その中から市内の5歳の子どもが考えた「久慈育ち琥珀サーモン」が選ばれ、命名されました。

7月下旬から水揚げが始まり、加工から出荷までの作業を地元業者が担います。昨年は、ギンザケとトラウトサーモン約800tを水揚げしました。

おいしさの理由

風味豊かな食味になるよう、餌に「山ぶどう」の皮や種を加えた魚粉を使用しています。また、漁獲後は冷却能力に優れた製氷機を活用して冷やし、水揚げ後すぐに加工することで高鮮度保持を徹底しています。

久慈市特産の琥珀のように、きれいな身をした久慈育ち琥珀サーモンをぜひ味わってみてください。

久慈市の特産品

山ぶどう

山ぶどうの生産量は岩手県が全国一で、そのうち約40%は久慈地域で生産しています。栄養価が高いため、滋養強壮に効果があるとして古くから珍重されてきました。美肌効果で知られるアミノ酸も豊富に含まれています。

飲み物やお菓子などに加工されており、お土産品としても人気です。



心も体もあたたまる へっちょこだんご

岡二戸市情報企画課
TEL0195-23-3114



へっちょこだんごは、晩秋に行う農作業の締めくくりの行事「庭じまい」で振る舞われてきた、小豆汁に団子を浮かべた郷土料理です。団子のくぼみがへそに似ていることや、1年間の農作業で「へっちょはいだ(苦労した)」ことをねぎらうという意味で名付けられたといわれています。

タカキビ、イナキビ、モチアワなど、ミネラルや食物繊維が豊富な雑穀の粉を使うのが二戸流です。雑穀のほろ苦さと、あんの甘さがよく合い、もちもちの食感がくせになります。

へっちょこだんごのレシピ

【材料】

タカキビ粉2カップ、熱湯80ml、
小豆1カップ、水1L、
砂糖100g、塩小さじ1/2

【作り方】

- ①あく抜きした小豆と水を火にかけ、小豆が柔らかく煮えたら、砂糖、塩を加える。
- ②タカキビ粉に塩と熱湯を加えてこね、2cm程度の団子にして中央をくぼませる。
- ③②を①に入れ、浮いてきたら完成。

二戸市おすすめスポット

カダルテラス金田一

金田一温泉郷は、今年で開湯400年を迎えます。とろりとした肌あたりの良いお湯が特徴で、温まりやすく、美肌効果が期待できるといわれています。

カダルテラス金田一は、公園やレストランも併設しており、日帰り入浴や宿泊も可能な施設です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

