

会員のひろば

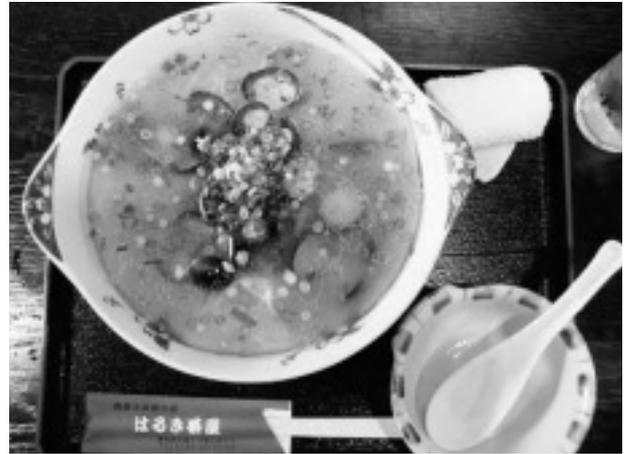
私のお薦めコーナー（食べ物編）

技術士（建設／総合技術監理部門）
佐藤厚子

北海道には大変おいしい食べ物があります。今回は、私がこの何年かで食べたとてもおいしいお食事を紹介いたします。

しじみラーメン

北海道は海産物が有名なところですが、貝がおいしいと思います。有名な貝は苫小牧周辺の北寄（ほっき）、サロマ湖周辺の牡蠣（かき）・帆立（ほたて）、噴火湾（ふんかわん）周辺のほたてなどです。このほかにも、蜆（しじみ）もとれます。しじみがおいしく有名な場所は天塩川（てしおがわ）の河口と網走瀧沸湖（とうふつこ）です。天塩から車で約1時間のところに日本最北の市、稚内があります。南稚内の駅から歩いて5分にしじみラーメンがおいしい「はるき茶屋」があります。し



しじみラーメン

しじみラーメンは、写真に示すように、たっぷりのしじみがラーメンに入っています。もちろんスープはしじみのだしです。お熱いですが、大変おいしいです。¥900

「はこだてイカマイスター」と地域振興

技術士（水産／建設部門）
古屋温美

函館は日本でも有数のイカ水揚げ地であり、イカ流通販売業、イカ加工業やイカ釣り漁船機材など製造業、造船業などイカ関連の産業クラスターが形成されています。さらに水産・海洋関係の学術研究機関が数多く立地し産学連携基盤の整った都市でもあります。

平成19年、函館の「市の魚」であるイカを核にした地域活性化に向けた活動として「はこだてイカマイスター」制度が、地元の産業界や研究機関などから要請を受け創設されました。当制度は、函館水産物マイスター協議会が主催し、資格は(株)大日本水産会と協議会両者が認定しており、平成19年と20年の2カ年で242人のイカマイスターが誕生しました（筆者はイカマイスターの一期生です）。

イカマイスター育成による効果は、①食育・魚食普及、②地域ブランド創出、③イカ関連産業の活性

化と地域産業との連携強化による地域振興、等が考えられます。制度の継続と並行して、期待される地域活性化への効果を発揮するために、平成20年には資格を活用した食育イベントやイカの普及活動が「みなとまちづくり女性ネットワーク函館」（折谷久美子代表）により実施されたほか、平成21年には函館イカ学研究所（仮）がWEB上に設立される予定です。さらに他地域と連携しながらの水産物マイスター制度の組織化を目指しています。費用は、内容が非常に充実したテキスト1冊、3日間続く講義や実習、受験料を合わせて5,000円と非常にリーズナブルであり、追試もあるので安心して受験できます。

イカ学研究所（仮）のHPは下記アドレスよりご覧ください。

<http://ikaken.sakura.ne.jp/test/>