

9月15日は石狩鍋記念日!

9月15日(食いごろ・食いに行こう)は、日本記念日協会が認定した「石狩鍋記念日」です。
 石狩市発祥の石狩鍋は、農林水産省による「農山漁村の郷土料理百選」でジンギスカン、ちゃんちゃん焼きと共に北海道の三大郷土料理に選ばれており、全国にその名が知られています。
 「実はまだ食べたことがない…」「しばらく食べていない」という方は、この機会にぜひご賞味ください♪

おうちで食べよう!

簡単にできる石狩鍋の作り方をご紹介します!
 石狩鍋PR団体「あき味の会」メンバー「酒庵 升屋^{ますや}」さんにご協力いただきました。

〈材 料〉4人前

サケの切り身	400~500g
サケのあら・白子	適量
キャベツ	1/2個
玉ネギ	2個
長ネギ	3本
つきこんにやく	大袋1つ
木綿豆腐	1丁
だし昆布	適量
白みそ	大さじ8程度
塩	適宜
酒	適宜
山椒 ^{さんしやう}	適量

〈作り方〉

- ① 前日の下準備…昆布でだしをとる
- ② 臭みを取り除くため、サケの切り身・あら・白子を塩でもみ、沸騰したお湯をサケの表面が白く変わるまでかける
- ③ つきこんにやくを塩でもみ洗いする
- ④ 水と昆布の入った鍋を火にかけ、ひと煮立ちしたら昆布を引き上げる
- ⑤ 酒を鍋に加える
- ⑥ 玉ネギと③を入れ、ふたをして煮る
- ⑦ 煮立ったところで、白みそを入れる(目安は、みそ汁よりも少し濃い程度)
- ⑧ ②を入れ、ふたをして煮る
- ⑨ 木綿豆腐、長ネギ、キャベツを入れて煮る
- ⑩ 最後に山椒をかけて完成♪



動画でも



お店で食べよう!

やはり食べるなら「プロの味!」という方はこちら。事前に連絡の上、ご来店ください。

「あき味の会」加盟店

金大亭

所 新町1 ☎ 62・3011 休 不定休

北の味 いしかり亭

所 親船町109 ☎ 62・3422 休 不定休

茨戸ガーデン

所 生振39・2 ☎ 64・1955 休 年末年始

酒庵 升屋

所 花川北7・1・10・1 ☎ 75・1188 休 日曜・祝日

炭焼やきとり 石鉄 田むら

所 花川南1・3・213 ☎ 72・5929 休 日曜・不定休

ザ・吉岡

所 親船町24・2 ☎ 62・3562 休 不定休

つば八 藤女子大学前花川店

所 花川南3・5・23 ☎ 73・2087 休 年末年始

鮭爽醇鳥 ひだか

所 花川南9・3・92・6 ☎ 73・2266 休 火曜

美食工房 花

所 花畔3・1・12・1 ☎ 64・8606 休 火曜

それぞれの個性を
 食べ比べて
 みてギョ!

お店の詳細
 はこちら♪





いしかり秋の 農水産物即売会



新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、三大秋祭り(石狩さけまつり、厚田ふるさとあきあじ祭り、浜益ふるさと祭り)は中止しますが、石狩自慢の秋の味覚を堪能していただくため、農水産物の即売会を開催します! おうち時間が増えた今、ご自宅で石狩の旬の味覚をお楽しみください。*完売次第終了

19日 浜益即売会

時間 10時~12時

場所 川下海浜公園 イベント広場(浜益区川下)

商品 生サケ、活ホタテ、タコ串、ワカメ(塩蔵)、黒毛和牛(浜益牛)、果物(プラム・梨・リンゴ)、はちみつほか



25日 石狩即売会

時間 9時~12時

場所 弁天歴史公園 運上屋棟周辺(弁天町38)

商品 生サケ、農産物(ニンジン・ダイコン・ウモロコシ・ジャガイモ・ミニトマト・ブロッコリーなど)、石狩漬け、ニシン漬けほか
※「サケさばき場」はありません



ご来場時のお願い

問(一社)石狩観光協会 ☎62・4611

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、以下のことをお守りください。

- ・発熱や体調が優れない場合は、来場を控える
- ・必ずマスクを着用する
- ・密集を避け、ソーシャルディスタンスを確保する
- ・会場では小まめな手指消毒を心がける

しげ時化などにより、イベントを中止する場合があります。来場前にご確認ください▶

