

“曇気楼の見える街” 魚津

広  
報

# うおづ

平成29年  
2017

4

No.857



## もくじ

- |    |                        |    |                |
|----|------------------------|----|----------------|
| 2  | 第68回全国植樹祭に向けて (vol.11) | 24 | みんなの保健室        |
| 4  | 魚津アジ天点たてもんおでん          |    | 子育てインフォメーション   |
| 6  | 平成29年度魚津市当初予算の公表       | 26 | まちの出来事         |
| 10 | 平成28年度市民意識調査の結果        | 28 | あの人がこのグループ     |
| 13 | 富山湾岸サイクリング             |    | 魚津っ子 元気！夢ストーリー |

## 表紙写真

### 金山谷の獅子舞 (3月17日)

金山谷神明社の春祭りには、五穀豊穡と厄払いを願い、獅子舞が奉納されます。

山里に春の訪れを告げるこの獅子舞は、県教育委員会が選定した「とやまの獅子舞百選」に入っています。



「レシピの紹介」

# 魚津産の魚で作る

## 「魚津アジ天点たてもんおでん」



JF魚津

問合せ  
農林水産課水産振興係

☎ 23・1033



魚津アジ天点とは、魚津で水揚げされる小型のアジやホウボウ、チダイなどの低価格魚や未利用魚を材料に使用したすり身のことで、「天」は天然、「点」は点心からとってネーミングしています。魚津市と魚津漁協が「魚津市水産資源開発事業」の一環として商品開発を進めているところです。

今回は魚津アジ天点の魅力を活かした料理として、おでんをご紹介します。その名も「魚津アジ天点たてもんおでん」。魚津のタテモン行事がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念し、すり身をたてもんの形にしました。ご紹介するレシピは市内の料亭や居酒屋で腕をふるう4人の若手料理人の皆さんが考案

したもので、簡単なのに、本格的な味付けが特徴です。魚の旨味がギュッと詰まったこのおでん、ぜひ各ご家庭で作ってみてください！

### 各料理人のお店

浜多屋 魚津駅前店

☎ 23・5775  
積迎堂一丁目15番8号

食彩庵 悠

☎ 24・5980  
積迎堂一丁目15番15号

M2000ビル1階

寿し割烹 万両

☎ 24・7796  
積迎堂一丁目15番2号

日本料理 海風亭

☎ 22・7303  
積迎堂一丁目13番5号

## アジ天点のレシピ

### 材料（5人分）

- ▼ 小型のアジ 6〜7匹（200g程度）
- ▼ 卵 1個
- ▼ 大葉 5枚
- ▼ 小玉のタマネギ 4分の1個
- ▼ おろしショウガ 小さじ2杯
- ▼ しょうゆ 小さじ1杯
- ▼ 味噌 お好みで
- ※ 小さじ1杯：5cc

① アジを三枚におろし、中骨を抜いてミンチ状になるまで叩く。

★ 粗めに叩くと、食感がUPします！

② 大葉とタマネギをみじん切りにする。

③ ①に②と卵、各調味料を加えてこねる。調味料がなじんで、ミンチに粘り気が出てきたらOK！

④ ③を四角形に成形しグリルで焼き目を付ける。

⑤ 焼きあがれば完成。三角形に切るとたてもんの形！

## たてもんおでんのレシピ

### 材料

- ▼ アジ天点
- ▼ 市販のおでんの素 ※自分で出汁をとってもOK！
- ▼ 大根 お好きなだけ
- ▼ 旬の魚 ※写真のおでんは、ウマツラハギ、ゲンゲ、バイ貝を使用
- ▼ お好みの具材
- ※ 長ネギやかまぼこなど

① 輪切りにした大根を下ゆでし、ざるで湯切りする。

★ 大根はよく洗って皮ごと煮ることで、強い甘みと旨味を引き出せます！

② 旬の魚を下処理し、ぶつ切りにして Grill する。

★ かまぼこや長ネギも焼き目をつけるのがおススメ！

③ おでんの出汁に②と魚津アジ天点を加えひと煮立ち。

★ 旨味が出るほかの具材も一緒に入れるとベスト！

④ ③に①とその他の具材を加えてさっと煮込めば完成！



①



④



⑤

### interview インタビュー



浜多屋魚津駅前店  
浜多 雄太 さん

「安い＝不味い」ということはありません。アジ天点の材料である小型のアジは価格が低く、漁師の皆さんは苦労していると聞いています。

アジ天点は魚の旨味が強く、焼いても、揚げても美味しい素材です。今後、市内の飲食店を中心にアジ天点を使った料理が普及すれば、私たち料理人はもちろん、漁師の皆さんも活気づくのではないのでしょうか。

