

あい おい  
**相生中島** だより  
 川が出**相**い  
 文化が**生**まれる

平成18年度第2回目の当協働会議行事「相生中島を食べよう！！」が、8月26日(土)10:00より沢山の子供連れの家族を中心に43名もの多数の参加者の下、盛大に開催されました。当日の天候が心配されていましたが、雲一つ無い十勝晴れで熱中症が心配されるほどでした。8月18日の大雨の為、十勝川の水位が増し「ワッカの沼」も濁流にのまれました。茶色く濁った湖水を見て、自然の驚異も勉強になりました。(1.5m水位が上がりました)子供たちを中心に釣りやたも網によるウグイやスジエビ・ウチダザリガニを捕獲して、十勝郷土料理研究会 村田夫妻のご協力によりひと味違った天ぷらや塩ゆでを満喫しました。普段は、とても静かな相生中島ですがこの日ばかりは、歓声や笑い声の絶えない一日でした。これからも、楽しいイベントを沢山計画しておりますので皆様のご参加をお待ちしております。

**十勝川・相生中島を食べよう！**

主催：十勝川相生中島市民協働  
 協力：十勝郷土料理研究会



日時：2006年8月26日(土) 10:00~13:00

場所：十勝川相生中島ワッカの池付近  
 集合：10:00 北郷漁エールセンター  
 両店市街15条南4丁目先「治水の森」TEL 0155-20-3755  
 定員：40名  
 料金：300円(保険、貸付代)  
 持ち物：おにぎり、飲み物(虫除け剤、帽子、シート等)長靴

十勝川・相生中島地区で色々な食材を採集して食べてみませんか？

当日の食材及びメニュー(予定)

- ウチダザリガニ：塩ゆで、かき揚げ
- スジエビ：塩ゆで、かき揚げ
- ウグイ：天ぷら
- モツマス：天ぷら、ムニエル
- その他、相生中島で手に入る食材を使った料理

申し込み、問い合わせ先：  
 十勝川相生中島市民協働会議事務局  
 (十勝川インフォメーションセンター内)  
 TEL 0155-23-2160  
 FAX 0155-22-2991



現地の生物・レクリエーションの説明



びしょぬれになってスジエビ・ザリガニの捕獲



現地のヨモギを浮き代わりに、ウグイ・フナ・モツゴを釣る(爆釣)



シオカトシボやアゲハチョウに奮闘するご家族(今回の食材には入っていません)



ロブスターのような、ウチダザリガニが沢山採集されました



料理長 十勝郷土料理研究会 村田夫妻と事務局 室瀬氏(スジエビのかき揚げは絶品でした)



ロブスター? (ウチダザリガニ)の塩ゆでも好評でした味は、笑顔で分かると思います



夏のピクニックのような和やかな雰囲気?



料理に腕を振るって頂いた村田夫妻と太田事務局長



**お知らせ**



十勝川相生中島市民協働会議事務局  
 問い合わせ先：川の駅・十勝川(十勝川インフォメーションセンター2F)  
 TEL: 0155-23-2160



HPアドレス <http://homepage2.nifty.com/aioinakajima/>  
 十勝川相生中島市民協働会議のHPは、新しい情報が随時更新されています。皆様からのご意見お待ちしております。