

冬の風物詩 ～潮かつお～

富士見町の皆さん、新年あけましておめでとうございます。
西伊豆町田子地区では、冬の到来とともに伝統の保存食「潮かつお」の製造が本格化します。

かつて田子地区では「かつお漁」が盛んで、大量の鰹が水揚げされました。その鰹を保存するために作られたのが「潮かつお」です。

文献によると、江戸時代から作られていたとも言われており、鰹を1週間から10日塩漬けにした後、西伊豆特有の強い西風に2・3週間当てると出来上がります。地域では正月に縁起物として、神棚へ供えられたことから「正月魚しょうがつよ」とも言われています。

富士見町の皆さんもぜひ一度ご賞味ください。



▲ 鰹を干す作業



潮かつおを使用した「塩かつおうどん」▶

広告

広告

「広報ふじみ」、町ホームページの「町民のページ」で有料広告を募集しています。詳しくは、<https://www.town.fujimi.lg.jp/> の町民のページをご覧ください。

広告媒体	単位等	広告料
広報ふじみ	下1段(縦50ミリメートル、横175ミリメートル)	1回 5,000円
町のホームページ(町民のページ)	トップページ(縦60ピクセル、横150ピクセル)	月額 5,000円

- ◆町の人口と世帯数 令和2年12月1日現在(前月比)
住民基本台帳人口 男性 7,041人(-7) 女性 7,344人(+1)
合計 14,385人(-6) 世帯 6,036世帯(+2)
- ◆発行日 令和3年1月1日
- ◆編集・発行 富士見町 総務課
〒399-0292 長野県諏訪郡富士見町落合10777
TEL0266-62-2250(代) FAX0266-62-4481
- ◆ホームページ <https://www.town.fujimi.lg.jp/>
- ◆Eメール fujimi@town.fujimi.lg.jp
- ◆印刷 有限会社富士見印刷

★パソコンやスマートフォンからご利用ください



町ホームページ

マイロ

(Android)

(ios)

ハザードラッド