

魚を食べよう

Vol.16

～日本一魚をおいしく食べるまち鳥羽～

教育委員会学校教育課 ☎(25)1265



鳥羽の魚を味わおう!
～風の島菅島～サメのたれづくり

菅島では、^{さしあみりょう}刺網漁が9月中旬ごろから始まり、冷たく乾いた風が吹く10月下旬ごろから、サメのたれづくりが行われています。サメのたれとは、塩干したサメの肉で、伊勢志摩特有の珍味といわれ伊勢神宮にも奉納されています。



サメのたれには、「しおたれ」と「あじ(みりん)たれ」の2種類があります。菅島では、主にドチザメ、ホシザメ、シュモクザメがサメのたれづくりに使われます。菅島にお越しになると、干している光景をみることができるかもしれません。

おすすめの食べ方

好みの大きさに切り、オーブントースターなどで軽く焼いて食べると身がふわっとします。



「すがちゃん」
菅島灯台をモチーフにした
マスコットキャラクター

資料写真提供 鳥羽磯部漁協菅島支所
直売所 菅島「風の島フーズ」

家電4品目の適正な処分について

環境課資源リサイクル係 ☎(25)1149

家電4品目(エアコン、テレビ、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機)は市では回収しておりませんので、下記の方法で処分してください。

- ・家電販売店に引き取ってもらう
買い替えや過去に購入した家電販売店などに引き取りを依頼してください。
- ・指定引取場所に自分で持っていく
家電リサイクル券を郵便局で購入し、その券とともに夏山金属株式会社(伊勢市上地町2685 ☎0596(25)1101)へ持ち込んでください。
- ・市の指定業者に収集を依頼する
市から許可を受けた一般廃棄物収集運搬許可業者に運搬を依頼してください。

※不法投棄や分解は法令違反となるので絶対にしないでください。



鳥羽市内許可業者一覧

本土		
許可業者	ところ	問い合わせ先
有限会社 サンサンクリーン	船津町 238	☎(26)7118
有限会社 浜口商事	安楽島町 1223-2	☎090-3947-4653
有限会社 大進ハウジング	大明西町 6番2号	☎(26)3258
有限会社 ODA	岩倉町 344番地1	☎(25)5291
株式会社 シャインコーポレーション	安楽島町 1075-89	☎(26)6899

離島		
許可業者	ところ	問い合わせ先
桃丸	桃取町 437-3	☎090-7038-9406
まるき丸	菅島町 253-3	☎090-5876-7397
政吉丸	答志町 429	☎(37)2251
株式会社 鳥羽湾カーフェリー安盛丸	小浜町 299-121	☎090-5706-2849
仲芳フェリー	答志町 228-2	☎090-8672-2777