



安楽島海岸で13年ぶりにアカウミガメの産卵が確認されました。

海開きを間近に控えた6月24日、砂浜を50センチほど掘ると、ピンポン球くらいの大きさの卵が次々に現れ、97個も見つかりました。これらの卵は、鳥羽水族館の協力を得て、安全な場所に移され、防護柵で保護されました。

同海岸でのアカウミガメの産卵は、平成8年6月以来で、卵がふ化するまでには、約60日かかるということです。

無事に海へ帰ることを願って



レスリングなどで全国および県大会で優勝した市内の5選手が7月17日、市長を訪ね報告しました。5人は、全日本ジュニアレスリング選手権大会グレコローマン69キログ級の中村隆春君（鳥羽高3年）、県小学生陸上大会女子ソフトボール投げの服部洋代さん（鏡浦小6年）、同女子1,000メートルの濱口佳子さん（桃取小6年）、県少年柔道選手権大会小学6年生女子45キログ級の亀川真代さん（安楽島小6年）、同小学5年生女子40キログ級の久野美悠さん（加茂小5年）です。

市長は「みなさんは真珠のように輝いている。人生の自信となるようにこれからも頑張ってもらいたい」と激励しました。

キラリと輝く選手たち



7月1日、国崎町で「地域の伝統文化を末永く守り伝えよう」と、伊勢神宮へ献上するアワビを採る御潜神事みかづきが3年ぶりに行われました。

白い磯着あまかづきめに身を包んだ地元の海女さん35人が、海土潜女神社に参拝した後、太鼓の合図で一斉に前の浜に潜りました。海女さんたちは、磯笛を吹きながら、約40分アワビを採りました。

この日採れたアワビは、町内にある神宮御料鰯調整所ごりょうあわびへ運ばれ、地元の古老によって熨斗アワビが作られました。

「御潜神事」3年ぶりに復活



市が認定している「とばーがー」に新たに2種類が加わりました。

開発したのは、鳥羽一番街の洋食店「グランブルー」の若林さんご夫妻です。

今回認定されたとばーがーは、加茂牛のひき肉と堅神産長ネギ、パールポークの焼き豚、目玉焼きをはさんだ「B P E (Beef Pork Egg) バーガー」と、カレイのすり身に菅島産サザエと答志島産アラメを練り込んだフリッターをはさんだ「海物さざえ編バーガー」です。

地元の食材と自家製パンを使い、安心・安全・おいしさにこだわった2種類のとばーがーは、7月17日からグランブルーで販売されています。

「とばーがー」新たに2種類誕生！