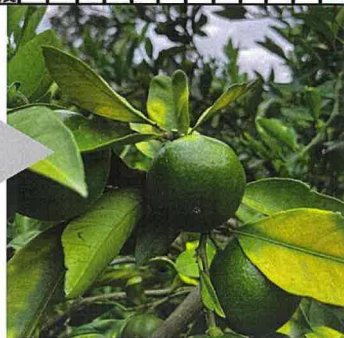


みかん園作業

- 作業や技術指導など
 - ・大分県南部振興局 ・JAおおいた
 - ・学習サポーター
- 販路拡大
 - ・佐伯市役所ブランド推進課
 - ・大分県立佐伯豊南高等学校

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
除草												
剪定												
摘花												
摘果												
肥料												
収穫												

年に3回ほど行う



- 確認すること
 - ・みかんのヘタが残っていないか
→ヘタが残っていると
他のみかんを傷つけてしまう
可能性あり
 - ・傷や虫がついていないか
→口にするとものなので
丁寧に確認

ヘタは二度切りを行う
ヘタを確実に落とすために二度切りを行う



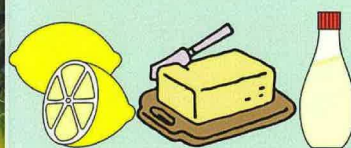
米水津の養殖・干物

干物の焼き方



- ①弱火でクッキングシートを使って片面5分ずつ焼く
- ②オーブンではアルミホイルに包んで600Wで5分温める

干物に合う調味料



▲アヒージョを調理中

酸味がある・・・レモン、カボス、大根
 洋風・・・マヨネーズ、バター
 パンチがある・・・柚子胡椒、わさび、ブラックペッパー

米水津の養殖

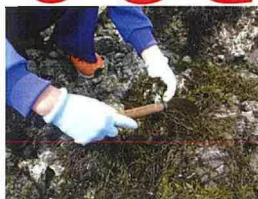


カボスぶりのえさ

米水津ではカボスぶりの養殖が盛ん！
 特産カボスを餌にして育て、うまみが増し後味の
 さっぱりとした極上の魚に！！



ひじき収穫・調理



◀収穫の様子▶



収穫は、毎年4月頃に行われる。
 次の年も採れるようにするために
根から10cm程を残す。収穫したひじきの
 収益は、生徒の活動のために使う。



◀調理中▶



◀完成品▶

ひじきを干している



調理は、毎年6月頃に行われる。
 食生活改善推進協議会米水津支部
 の方に協力していただく。
 調理には、収穫したひじきを使用する。
 混ぜご飯とサラダの二品を作る。



米水津の食文化

魚介類を使った郷土料理の紹介 アジの丸ずし



アジの中の酢飯と
アジの味が
とてもおいしいよ
頭を食べる人もいるよ



ごまだしうどん

ごまだしうどんは
魚でごまだしを
作っているよそして
ごまだしにも
いろんな種類が
あるよ



稀に佐伯市の学校
給食にでてくるよ

カマスの 七輪焼き

カマスは骨がとろやすいから骨をとるのが
苦手な人でもおいしく食べれるよ。

佐伯市米水津中学校

校訓

これが私たちの
学校です！

向上 親愛 自主



これは体育館！

僕たちはいつも昼休みは
ここで遊んでいるよ！

これは修学旅行！
これは東大寺に
向かっている途中だね！



3年最後の運動会
「米水津ソーラン」！



キャンバで作成した
資料はこちらから

〒876-1401
大分県佐伯市米水津大字浦代浦1707番地3
TEL:0972-35-3200 FAX:0972-35-3201
学校HP:tyu.oita-ed.jp/saiki/yonouzu/index.html

米水津の観光イベント

お魚まつり



開催日：10月の最終日曜日
開催場所：米水津多目的グラウンド
お魚祭りでは米水津の幸を味わうことができる
ぶりのつかみどりやぶりっこレースがある



空カフェ



開催日：3月の下旬～4月の下旬
開催場所：米水津空の展望所
しらす丼、丸寿司、ばら寿司、プリサンド
しらすコロッケ、しらすピザ、シラスパエリアが販売されている



こだんせへ市



開催日：8月を除く第三日曜日
8時30分もしくは魚が無くなり次第終了
あじ、鯛、イカ、牡蠣、伊勢海老などをお得に買える