

### 「いしかわの貝」・「いしかわのアゴ」をラジオPR

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 都道府県：石川県

#### ・「いしかわの貝」

平成30年4月20日（金）北陸放送（MRO）ラジオ「おいね★どいね」の番組「ふるさと味の世界遺産」で「いしかわの貝」をテーマに発信させていただきました。

「アサリご飯」と「アサリとコゴミの沼田（めた）」をお持ちし、新しい担当アナウンサーの沼田憲和さんと原田幸子さんに召し上がっていただきながら、この時期の千里浜の貝焼きや近江町市場などの話をしました。千里浜のなぎさドライブウェイを走り、千里浜の貝焼きのお店で食べるさざえ、白貝、はまぐり、あさりなどの貝の美味しさの味わいは石川県ならではの楽しみ方、近江町市場の店先のカウンターでこれからが旬の岩がきを食べる観光客が多い事など、いしかわの魅力発信につながるものと思っております。



#### ・「いしかわのアゴ」

平成30年5月18日（金）北陸放送（MRO）ラジオ「おいね★どいね」の番組「ふるさと味の世界遺産」で「アゴの煮干し」と「団子汁」をお持ちし、「いしかわのアゴ」をテーマに発信させていただきました。

「アゴ」とは「飛魚」の事で、広く九州から東北で使われている言葉。能登の富来では新鮮なアゴの刺身、たたき、酢の物、塩焼き、フライ、団子汁などの料理があり「団子汁」を「だごじる」と呼びます。脂肪分が少なく淡泊で上品な味はお料理以外、出し汁の材料として多く使用され、かつて多くの生産者がいた素麺など麺類のダシとして、アゴ煮干し、焼きアゴ、アゴ素干しなどが作られている事などの話をさせていただきました。

