

アンなコト おしえて 紋太! コンなコト



飯寿司ってナニ?

飯寿司(いずし)っちゅーのはな、魚を麴や野菜と一緒に漬け込んだ女子が大好きな発酵食品なんだわ。そのままでもうまいけど、わさび正油や一味で食べると、これもまた美味んだもん!



切込みってナニ?

切込み(きりこみ)っちゅーのはな、にしんを細く切って、塩と麴で漬け込んで熟成させたもんなんだわ。大根おろしと一緒に食べるとうまいけど、ワシは茶漬けがいいなあ。日本酒にも最高に合うんだもん!



糠ほっけ・にしんってナニ?

「糠ほっけ・にしん」とはな、塩と米糠につけ込んだ北国伝統の保存食なんだわ。

食べるときは、流水で糠を落として、焼いて食べたり、冬の寒い時期は汁物にしようまいんだもん!

このガイドブックに載ってる他にも紋別にはまだまだうまいもんがあるからこっそり教えちゃうわ。酪農も盛んな紋別で育ったブランド牛の「オホーツクはまなす牛」はしっかりした赤身がおいしいんだわ。この肉を使ったハンバーグは紋別市のふるさと納税の記念品としてもらえるから皆じゃんじゃん納税して欲しいんだもん!



紋別市ふるさと納税HP
<http://mombetsu.jp/zeikin/nouzei/>



このガイドブックはどんな人たちが作ってるの?

「もんべつ産品情報発信委員会」っちゅー人たちがな、紋別の魅力や自慢の特産品をもっと沢山のの人に知ってもらいたいっちゅー思いで毎年作ってるんだもん!



紋別が大好きな人たちなんだね!

んだ。他にも、イベントで物販を通じてのPRもしてるんだわ。

旭川市の「北の恵み 食べマルシェ」では、定番商品を毎年買いに来てくれる人がいるぐらい人気なんだわ。静岡県では「食&農 こだわりの逸品展示会」にも参加させてもらって紋別のことを知らない人達からも大好評だったもん!



もっと紋別の特産品のことを知りたいときは?

おうおう。ワシになんでも聞いてくれ。このガイドブックに関する意見や感想もくれたらワシ大感激だもん!!

<あてさき>

〒094-8707

北海道紋別市幸町2丁目1-18

もんべつ産品情報発信委員会 事務局
紋別市産業部商工労働課

<Eメール>

syoukourousei@city.
mombetsu.lg.jp

