



どうしてもスナメリに会いたくて、後日、伊勢湾フェリーに乗り、三重県の鳥羽水族館へ行ってきました。とても愛らしい姿に感動しました。今度は、野生のスナメリに会えるといいなと思います。



スナメリくらの皆さんは、スナメリウォッチングだけでなく、海岸清掃などのクリーン活動も行っています。金原さんは「昔みたいなきれいな海を取り戻して、スナメリウォッチングを目当てに、伊良湖に観光に来てくれる人を増やしたいです。お客さんに伊良湖の海を見てもらい、『楽しかった』はもちろんのこと、環境のことについても考えるきっかけになってくれればうれしいです」と語ってくれました。

今回は残念ながらスナメリを見られませんでした。ですが、伊良湖の海について改めて考える良い機会となりました。スナメリがこの海に暮らしているのだと思うと、自然と親近感もわいてきます。田原市の沿岸に暮らす小さな動物を守るのも、私たちにしたいなのだと思いました。



## 「たね」の簡単&おいしい『産直レシピ』

広報サポーターの「たね」が「旬を上手に、手軽でおいしく、誰にでも簡単にできる料理」をテーマに、季節の野菜「トウモロコシ」を使ったレシピをお届けします。



### トウモロコシご飯

#### 【材料4人分】

- トウモロコシ 中1本(実だけ150g) ●塩 小さじ1/2
- 酒 大さじ2 ●精白米 3合
- 水 炊飯器の目盛りよりも少し少なめに合わせる

#### 【作り方】

- ① 精白米は、洗って水を切っておく。
- ② トウモロコシは、生のまま実だけにしておく。
- ③ 炊飯器に米と水を目盛りより少なめに入れる。
- ④ ③に塩・酒を入れてよくかき混ぜて炊飯する。

### トウモロコシのかき揚げ

#### 【材料4人分】

- トウモロコシ 200g ●小麦粉 適量
- 大葉・パセリ・ちりめんじゃこ・ハム お好みで
- 天ぷら粉・水 適量(天ぷら粉の袋に記載の分量を参考)
- 揚げ油 適量

#### 【作り方】

- ① トウモロコシは、生のまま実だけにしておく。
- ② ①に小麦粉を軽くまぶしておく。(バラバラになりにくくなる)
- ③ 天ぷら粉に水を入れホットケーキぐらいの硬さにしておく。
- ④ ③にトウモロコシを入れてよく混ぜ、スプーンですくい170℃の油でカラッと揚げる。

※お好みで「大葉&ちりめんじゃこ」や「ハム&パセリ」を加えて、味の違いも楽しんでください♪

