

- 03 クローズアップ
県内唯一！宮古発「真いわしの甘辛煮」が水産庁長官賞を受賞
丸友しまか有限会社代表取締役社長 島香尚さん
- 04 市からのお知らせ
『宮古市プレミアム商品券2024』第2期販売！／住宅改修などへの補助メニューが充実！／宮古市低所得者支援給付金の申請期限は5月31日(金)まで／登録・予防注射を忘れずに／地籍調査（国土調査）を実施 ほか
- 11 まちの話題
宮古駅エレベーター供用開始セレモニー／門馬地域送迎チーム
自家用有償旅客運送開始セレモニー／三陸鉄道開業40周年記念式典
- 12 子育て情報
にこにこルームみやこ／つどいの広場／5月のハッピーバースデー ほか
- 14 健康プラザ
健康相談日程 ほか
- 16 図書館情報
市立図書館5月の特集 ほか
- 17 各種無料相談・地域おこし協力隊便り
5月の各種無料相談日程／地域おこし協力隊便り
- 18 情報掲示板
各市民団体などの催し ほか
- 20 お知らせ
水道メーターの取り換え作業を行います ほか
- 22 スタジオから・俳句・お知らせ
- 23 ふるさと博物館
令和6年度テーマ展の紹介「みやこのがっこう」
- 24 まちの話題ピックアップ
ようこそ宮古へ！初寄港をおもてなし



早くやりたい！バケツに入った稚魚を受け取り、ウキウキした表情で歩く園児



皆で元気に「いってらっしゃ〜い！」と声をかけました



12日の閉伊川会場でも、晴天の下、3万尾を放流しました

5月の納期

5月の市税の納期

軽自動車税

5月は市税などの収納強化月間です。滞納している市税などは、今月中に納付するようお願いいたします。

5月の夜間・休日の納税相談窓口

【夜間】 ○期日＝5月9日(木)・16日(木)・23日(木)・24日(金)・27日(月)・28日(火)・29日(水)・30日(木)・31日(金)

○時間＝午後5時15分～8時

【休日】 ○期日＝5月26日(日)

○時間＝午前8時30分～正午

※市役所への出入口は2階の市民交流センター側（東側）のみとします。ほかの出入口は施錠されていますので、ご注意ください

■問い合わせ 市税務課収納係 ☎68-9074

鮭さん！また会おうね♪

●撮影日 4月11日

●場所 津軽石川河川敷



5月の表紙

4月11・12日、津軽石川河川敷と閉伊川スポーツ公園で、第43回さけ稚魚壮行会が行われました。

11日には、市内の園児や児童生徒ら約230人が参加。バケツに入った約3万尾の稚魚を「大きくなって帰ってきてね」と声をかけながら放流しました。

佐々木夢来ちゃん（5、宮古泉幼稚園）は「小さくてとてもかわいかった。大きくなって元気に帰ってきてね〜！」と笑顔で手を振っていました。

県内唯一！宮古発「真いわしの甘辛煮」が水産庁長官賞を受賞

丸友しまか有限会社 代表取締役会長

島香尚 さん（しまか・ひさし 71歳）



市内で鮮魚や水産加工品の販売を行う丸友しまか有限会社が製造する「真いわしの甘辛煮」が、第67回全国水産加工たべもの展「水産物つくだ煮部門」で最高賞に次ぐ水産庁長官賞を受賞しました。

「真いわしの甘辛煮」は脂が乗った三陸産のマイワシを味付けし、手作業で煮込んだ逸品です。圧力鍋を使わずに弱火で4時間じっくりと火を入れ、煮崩れを防ぎつつ骨まで柔らかく仕上げました。丁寧に作った甘辛煮は「見た目・食感・味すべてが楽しめる」と、審査で高い評価を受けました。新鮮なマイワシのうま味を生かすため、味付けは醤油、あっさりとした味わいのビートグラニュー糖、天日塩のみを使用し、化学調味料や食品添加物を一切使用していません。島香さんは「おいしいだけでなく、安心・安全な商品を皆さんに届けたい」と素材へのこだわりを語ります。

近年、三陸沖では地球温暖化をはじめとした海洋環境の変化により、サケやサンマなどが盛んに取れた魚種の漁獲量が

減少しています。「不漁を嘆いていても仕方がない。獲れる魚で商品を作ろう」。そんな思いから島香さんは、安定して水揚げされていたマイワシを使って新商品の開発に挑みました。自らが試作を行い、社内での改良を重ねた約2カ月の開発で、最も苦労したのが味の調整です。「地域、人ごとに好みの味が違うので、より多くの人においしいと思ってもらえるよう細心の注意を払った」と振り返り、そうして完成した「真いわしの甘辛煮」が、今回全国規模の審査で評価されたことに確かな手応えを感じています。「質の良い魚を使えるからこそ、おいしい商品が作れる。仕入れ・製造・包装など、たくさんの従業員の協力で完成した製品を多くの人に味わってもらいたい」と力を込めます。

昨年11月から全国の取扱店



改めて、県内唯一の受賞おめでとうございます！

で冷凍販売を開始し、自然解凍で味わえる手軽さも好評です。「あえて再加熱せず、冷たいままで温かいご飯と合わせて食べるのもおすすめ。パンに挟んだりサラダに入れたり、いろいろな食べ方で楽しんでほしい」と語る島香さん。現在は魚種を変えた、新しい商品を開発中です。「海洋環境の変化に対応し、三陸・宮古産のおいしい魚を全国に届けたい」と意気込みます。「真いわしの甘辛煮」は、道の駅みやこ、マリンコープDORAのほか、県内外各所で販売しています。

漁獲状況の変化に対応しながら、地元のおいしい魚を全国に