

3 北のシロイカ&南のハモは今が旬 現地ならではのメニューを味わう

香 美町香住区では夏の名物として、シロイカの生け造り「^{かつ}活イカ料理」を売り出しています。イカは非常にデリケートな生き物。わずかな衝撃でも弱ってしまうので、いけすからそっと取り出して手早くさばきます。テーブルに運ばれても、まだ足はうねうねと動いています。透明の身はこりこりと弾力があり、かむほどに甘みが広がります。イカを堪能した後は、いさり火見物を。夜の沖合にイカ釣り船の明かりがぼつぼつと浮かぶ幻想的な風景も、この時季ならではの。
(香美町香住観光協会 毛戸祐介さん)



透き通った身は新鮮な証拠。希望すればエンペラやゲソは天ぷらか塩焼きにしてもらえます。

香美町香住観光協会 ☎0796-36-1234 ☎0796-36-3388 香美町観光ナビ 🔍
※活イカ料理の提供は8月下旬まで。提供店や料金等はホームページで確認してください

ハ モは淡路島の夏を代表する食材。多くの方が名物のハモすきを目当てに訪れる半面、高級料理のイメージが強いせいか、若年層にはハモの魅力が十分に広まっていませんでした。そこで2019(令和元)年から、市内の飲食店に“カジュアルメニュー”の開発を呼びかけ、ハモカツバーガーやナゲット、手延べそうめんと組み合わせた涼風メニューなどが誕生しています。栄養価が高く、夏バテや肌の老化防止にも効果があるといわれるハモを多くの方に味わってほしいです。(南あわじ市食の拠点推進課 土井孝行さん)



サクサクの衣のハモカツをパンズで挟んだバーガー。

島内産レモンを添えたハモそうめんは、さっぱりとした味わいです。



王道の湯引きも根強い人気。ハモの繊細な味わいを楽しめます。

南あわじ市食の拠点推進課 ☎0799-43-5224 ☎0799-43-5323 南あわじの産物 🔍
※ハモ料理の提供店やメニュー、料金等はホームページで確認してください

4 研究員が実験テキストを出題 「サマーチャレンジ～夏休み自宅科学教室」

県立健康科学研究所では小・中学生の夏休みの自由研究に役立ててもらおうと、ホームページに実験テキストを掲載しています。テキストを基に実験し、結果をまとめたレポートを提出していただいた全員に修了証と記念品を進呈します。実験テーマは研究員がそれぞれの専門性を生かして考案。身近にある道具を使ってチャレンジできる5種類を用意しました。「科学」と聞くと難しく感じるかもしれませんが、身の回りの「なぜ?」や「どうして?」を調べることから科学に親しんでもらえるとうれしいです。小・中学生の皆さんの応募をお待ちしています!
(同研究所 雑賀祥美さん)



実験テキスト(主な対象)

- 微生物を培養しよう(小学5年生以上)
寒天で微生物のすみかを作り、発酵食品等を使って増殖させます。
- 夏の大敵! 蚊について調べてみよう(小学3年生以上)
蚊を採取し、図鑑やインターネットで種類、特徴を調べてレポートにまとめます。
- 結晶を作ってみよう(小学1年生以上)
塩の結晶を作り、スマートフォンのマクロレンズで形を観察します。
- 感染症について調べてみよう(小学5年生以上)
設問の解答をインターネットで調べながら感染症について詳しく学びます。
- ビタミンCを測ろう(小学3年生以上)
うがい液の特性を利用し、どの食べ物にビタミンCが多く含まれているかを調べます。
※「研究員が教える自由研究まとめかたのコツ」「スマホ用マクロレンズの使い方」といったレポート作成や観察に役立つ情報も掲載しています

レポート提出の締め切り

8月31日(木)

県立健康科学研究所 ☎079-440-9090代 ☎079-438-5570
兵庫県立健康科学研究所 🔍

※参加方法等についてはホームページで確認してください

テキストのダウンロードはこちら



県立健康科学研究所とは? /

県民の生活に身近な研究機関です

大橋秀隆 所長



当研究所は1948(昭和23)年の開設以来、「県民生活の安全と安心の確保」を掲げ、感染症や食品、医薬品、飲料水など公衆衛生に関する調査研究や試験検査に取り組み、その結果を広く発信しています。コロナ禍の初期、医療機関の検査体制が整うまでは県所管の全ての検体検査を担いました。少しは当研究所の名前を耳にされた方もいるのではないのでしょうか。また、テレビや新聞で花粉情報が報道されるのも、当研究所が県内5カ所の計測値を基に情報を提供しているからです。このたび、当研究所をもっと身近に感じていただけたらと、「サマーチャレンジ」を企画しました。来年度以降、見学会や科学イベントなども計画しています。ぜひ、ご参加ください。



新型コロナウイルスRNA遺伝子の抽出作業の様子。