

市長のあまねくつぶやき

夏、真っ盛り、田んぼは緑の絨毯じゅうたんのようです。稲の穂も大きくなり始め、今月末には稲刈りが始まる農家もあるようです。台地のほうも、サツマイモやトマトなどの作物も大きくなり、緑色が美しく作物が力強く成長している季節になっています。

また、霞ヶ浦・北浦では7月21日からワカサギ漁が解禁となり、漁師さんたちは早朝から漁場に出かけています。私の子供の頃、漁の解禁時期と夏休みの時期が重なり、早朝、船の音で目が覚めた記憶があります。

ワカサギを調べてみたら、キュウリウオ目キュウリウオ科の魚類の一種、日本の内湾や湖に生息する軟骨魚で食用魚となっていました。また、ワカサギは海の魚のシシヤモ（柳葉魚）やカペリン（カラフトシシヤモ）などと同じ仲間です。

ここでちょっととした雑学です。普段、スーパーなどでシシヤモとして売っている魚はカペリン（カラフトシシヤモ）が大半です。シシヤモ（柳葉魚）は本来、北海道の太平洋の沿岸でしか採れず、流通量が少ないために、カペリン（カラフトシシヤモ）が一般的になったといわれています。

さらにもう一つ、ワカサギを漢字で書く「公魚」と書きます。その由来は、

行方市に縁のある話で、常陸国麻生藩が徳川第11代將軍徳川家齊に、霞ヶ浦産のワカサギを「公儀御用魚」として献上されていたためであるとされています。

ワカサギ漁として有名なのは帆引き船による漁法です。風力を利用して網を引きながら魚を獲る漁法で、明治から昭和の後半まで行われていました。その後、トロール船による漁法が主流となり、帆引き船は廃れてしまい、現在では観光用帆引き船としての運用がなされています。

ワカサギの食べ方としては、天ぷらやフライ、から揚げなどでよく食べますが、霞ヶ浦・北浦産は骨まで柔らかく非常に食べやすいという特徴があります。夏の時期は、塩茹でし、天日に干した「ワカサギの煮干」をよく食べます。

暑い夏に塩分と、骨を強くするカルシウムの補給には、ちょうどよい食べ物ではないでしょうか。



行方市長 鈴木周也

市長へのEメール
投稿用2次元コード



市政に対する意見や
提案をメールでお寄せ
ください。

はい、こちら消費生活センター！

宝くじ当選商法にご注意を!!

ここ数年、数字選択式宝くじ「ロト」などを引き合いにした当選商法詐欺被害が増えています。

新聞での当選番号発表の前日に、「事前に当選番号がわかるから教えてあげる」という電話があり、翌日新聞を見ると確かに教えてもらった番号と一致しているので信用してしまいます。請求される情報料や登録料は高額なのですが「当選金で取り戻せるから大丈夫」と言われるので支払ってしまいます。

インターネット上には抽選日に当選番号が掲載されますが、インターネットを利用していない人の多くは翌日の新聞で当選番号を確認するので、その時間差を利用した巧妙な手口で信用させるのです。お金は宅配便などで送るよう言われ、支払ったあとは連絡が取れなくなるという当選商法詐欺です。

宝くじの抽選は厳正・公正に行われており、抽選を操ることや購入前に当選番号が分かることはありません。お金は絶対に支払わないようにしましょう。

被害者の多くはネット情報などを利用していない高齢者の方です。高齢者の方には、家族や介護支援・家事援助にあたっている身近な人たちの日常的な見守りが必要です。

少しでも疑問や不安を感じたら家族や友人に話し、すぐに消費生活センターに相談しましょう。

— まずはお電話を! —

【問い合わせ】消費生活センター Tel. 0291-34-6446

