

金岡新聞

6月号

日本ロマン飛行 ②②

— 布引ハーブ園・神戸 —

ロープウェイに乗って、日本最大級のハーブガーデンへ！神戸や京阪神のパノラマ絶景を眼下に約十分間の優雅な空中散歩。「布引の滝」や重要文化財の「五本松堰堤」（布引五本松ダム）などの神戸の名所も楽しめる。ロープウェイを降り立つと、中世ヨーロッパの古城の空間と四季折々約二百種七万五千株のハーブや花が迎えてくれる。

「美と健康」をテーマにした約三十種のハーブ料理を味わうレストランや神戸観光のお土産やハーブ、アロマのアイテムが揃うショップのほか、神戸の



足湯からも神戸の絶景が堪能できる

6月生まれの有名人

- 6/1 本田望結 11歳
- 6/2 平泉 成 71歳
- 6/3 長澤まさみ 28歳
- 6/5 アンルイス 59歳
- 6/7 岸部四郎 66歳
- 6/9 葉師丸ひろ子 51歳
- 6/15 伊藤四朗 78歳
- 6/17 波 瑠 24歳
- 6/20 石坂浩二 74歳
- 相武紗季 30歳
- 6/25 沢田研二 67歳
- 6/28 藤原紀香 44歳

ナイター営業時には、神戸の夜景とともにイルミネーション企画「光の森〜Forest of Illuminations〜」と題して森の中が幻想的に演出されている。季節を彩るガーデンの中で、おいしく、楽しい、思い出のひとつを味わえる。



山佐産業(株)
瀬戸内プレカット
金岡事業所

岡山市東区金岡東町3-5-70

TEL 086-948-2053

FAX 086-948-0108

初夏を感じさせる『アユ』

旬は六月から十月。体が大きくなり成熟し始めた頃の「成熟アユ」から、産卵前の「子持ちアユ」産卵後の「落ちアユ」と様々。成魚の頃は川で過ごし川で秋に産卵。冬に孵化するとすぐに川を下り仔稚魚期には海で過ごし、また春になると川を上る。産卵期を迎える秋に産卵後、その生涯を閉じる。一年で死んでしまうので「一年魚」とも呼ばれる。

養殖ものは体が青っぽい色をしており、ころころが日に焼けて少し黒ずんでおり、天然と比べると香りも少し薄いのが特徴。しかし、現在の養殖は進んでおり、天然に近い飼料を使用しているため、天然ものに近い状態で流通している。天然のアユの体は黄色みを帯びており、藻などを餌にしているため、スイカに似た香りが特に強く、また川によって香りや顔つきも異なるため、毎年各地で「利き鮎大会」などが開催され、鮎愛好家の楽しみにもなっている。

アユは購入後に持ち帰る場合でも、水をしっかり入れて冷やすことが、劣化防止に効果的である。

カルシウムを豊富に含んでおり骨がやわらかいので、骨ごと食べられる調理がおすすめ。内臓にはカルシウムの吸収を高めるビタミンDや、A、B群が豊富なため、内臓も一緒に食べるのがよい。特に多く含まれるビタミンB12は悪性貧血に効果的。身にはDHA、EPA、ビタミンE、リン、亜鉛が含まれており、骨軟化症、高血圧症状、ストレス、味覚障害などの予防と改善に効果が期待できる。

「香魚」→アユ → (天然記念物) アユモドキ！

- 岡山県と京都府だけに生息する日本固有種の淡水魚で、その姿が「アユ」に似ていることから「アユモドキ」と呼ばれています。
- 昨年、絶滅危惧の最も深刻な「絶滅危惧 1A 類」に分類されました。
- 生息域の中区高島地区と東区瀬戸町万富地区の子供たちは、研究者らと一緒に保全保護活動を行っています。

一般の捕獲・飼育は法律で禁止されています。



香りの良さから「香魚」とも呼ばれる

