

ビールの  
おつまみにも  
おすすめ!



## マジヤクのスパイス揚げ 焼きキャベツ添え

Let's cooking!

# お家で作ってみよう! マジヤク料理



自然あふれる荒尾は食材の宝庫! 若い人にも  
荒尾の味をよりおいしく楽しんでもらえるよ  
う、クセのあるマジヤクにスパイスを効かせた  
美味しいマジヤク料理です。

### \*作り方\* 調理時間 約15分

- 1 マジヤクをボールに入れて流水で泥を洗い流し、キッチンペーパーで水気を拭く。キャベツは千切りにする。
- 2 ボールにショウガ・白だしを入れて混ぜる。マジヤクを入れてさらに混ぜ、片栗粉をまぶす。
- 3 フライパンにオリーブ油を入れ(多めがおいしい)、②を広げてふたをして中火で片面2分、裏返して1分焼く。火を消し、余熱で2~3分蒸す。残った油で千切りキャベツを炒める。
- 4 皿に盛りつけ、小ネギを散らして、オールスパイス・ブラックペッパーを振りかける。

気軽に作れるので、ぜひ作ってみてください!

### \*材料\*

- マジヤク ..... 20~30尾  
(冷凍の場合は自然解凍しておく)
- キャベツ ..... 適量
- ショウガ(チューブ) ..... 大さじ1
- 白だし ..... 大さじ2
- 片栗粉 ..... 大さじ2
- オリーブ油 ..... 大さじ3
- 小ネギ ..... 大さじ2
- オールスパイス ..... 適量
- ブラックペッパー ..... 適量

## 荒尾干潟をいつまでも 大切に守っていく

今回、本大会をとおして皆さん荒尾干潟に生き物がいることを身をもって知り、子ども達は今後この楽しかった思い出とともに成長していくことでしょう。多様な生態系が存在する“生き物の宝庫”である荒尾干潟。普段生活する中で当たり前となっているこの風景をさらに未来の子ども達にも残していかなければなりません。そのためにも、この地に住む私たち一人ひとりが荒尾干潟を愛し、大切に守っていきましょう。

10月頃までがおすすめ!

## マジヤク釣りに行こう!

- 場** 荒尾漁協西側干潟(荒尾市荒尾27)
- 受** 平日は漁協事務所、休日は干潟への降り口付近で受付
- 料** 大人 1,000円 / 中・高生 500円 / 小学生 300円
- とったマジヤクは受付時に配布する赤ネットに入れてお土産にできます。
- 釣りができる時間は干潮時間の前後2時間(目安)
- 道具の貸し出しはありませんので、道具をご持参ください。
- 問** 荒尾漁業協同組合 ☎62-0023
- 釣り方が分からない人は、組合ホームページの動画を参考にしてみてください▶



長洲町から  
参加!



マジヤク釣りお3回目くらい。  
だんだんコツをつかんできました!

玉名市から  
参加!



初参加で名人の筆使いに  
びっくり! 楽しいです!

市内から  
参加!



子どもの頃に釣りに来ていて  
体が釣り方を覚えていました!

市内外から多くの人に参加してくれました!

# マジヤク釣り大会SNAP



素敵な表情を  
撮ってきました!

柳川市から  
参加!



小さい頃から来ています!  
結構とれて嬉しい!

大牟田市から  
参加!



初めて参加しました!  
天ぷらにして食べたいです!

市内から  
参加!



初めてでむずかしくて  
なかなか釣れません!



マジヤッキーも  
会場に来てく  
れました!



マジヤク料理  
おいしいね!

## マジヤク釣り大会20周年記念イベント

### マジヤッキーまるしえ 同時開催!

本大会20周年を記念して、釣りに参加しない人でも楽しめるグルメイベント「マジヤッキーまるしえ」を市役所駐車場で開催しました。荒尾飲食店組合がマジヤクを使ったスープや揚げ物を提供し、マジヤクを初めて食べる人の姿もみられました。他にも、焼きそば・かき氷・キッチンカーなども出店し、多くの来場者で賑わいました。



美味しい  
マジヤク料理は  
来場者に大好評!



マジヤク料理を  
提供してくれた荒尾  
飲食店組合の皆さん