

生タコのかき揚げ

材料 (4人分)

タコの足: 300g 玉ねぎ: 1/2個 にんじん: 1/2本 ピーマン: 2個
天ぷら粉: 1カップ 冷水: 1カップ
揚げ油: 適量

作り方

- 1 タコの足は皮と吸盤を取り、ぶつ切りにしてミキサーにかける。
- 2 玉ねぎ、にんじん、ピーマンは長さ約3cmの千切りにする。
- 3 冷水に天ぷら粉を入れ混ぜ合わせて衣を作り、とを入れる。
- 4 油を約170℃に熱し、を大きめのスプーンですくい、薄く平らに揚げて出来上がり。

タコのカルパッチョ

材料 (4人分)

タコの足: 300g トマト: 中2個 クレソン(万能ねぎ、かいわれ大根でも可): 1束 塩・こしょう: 適量 レモン汁: 適量 パージンオイル: 大さじ5

作り方

- 1 タコの足をスライスして皿に1枚ずつ並べる。
- 2 の上に、タコと同じくらいの薄さにスライスしたトマトをのせ、クレソンを散らす。
- 3 に塩・こしょう、レモン汁、パージンオイルの順にかけて出来上がり。



わが家の食卓

●生タコのかき揚げ ●タコのカルパッチョ



(1人分栄養価
総エネルギー517kcal)



室蘭漁業協同組合女性部
山根 信子さん

室蘭ではタコ漁も盛ん。大振りでも最高な室蘭のタコは、冬にもたくさん水揚げされています。「生タコのかき揚げ」は、ゆでたタコでも作れますが、生のほうがおいしくできます。ごはんにのせてタレをかけ、かき揚げ丼にするのもお勧めです。「タコのカルパッチョ」は手軽に作れて、急な来客にもピッタリ。あつさりしていますが、タコの歯ごたえが良く食べごたえもあり、お酒のおつまみにもはしが進みます。



ヒガシワニシ

東室蘭駅の

うつりかわり

まちの玄関である東室蘭駅。年間約74万人が利用し、市民の足を支えるとともに、訪問者の室蘭での第一歩を歓迎している。

室蘭の鉄道の歴史は、室蘭港からの石炭積み出しを目的に北海道炭礦鉄道会社が、明治24年にイトツケレップ(御崎町)岬に木造栈橋を建設し、室蘭鉄道認可を得て、同年25年8月に、岩見沢、室蘭間で営業を開始したことに始まる。現在の東室蘭駅は「室蘭停車場」として、現在の新日鐵仲町第一門(輪西町)付近に開設され、一般旅客取り扱いで開駅した。初代駅長は、有岡仙之助。イトツケレップ終点には、貨物専用駅を設け、栈橋から石炭を積み出した。これを記念して、現在の御崎駅内に鉄道発祥記念碑が建てられている。

明治30年には、室蘭港まで鉄道が延長され、仏坂(入江町付近)下に新たな「室蘭停車場」が開駅。旧駅は「輪西停車場」と改称。なお、同39年に北炭の鉄道が国有化された。

大正8年「長輪線」着工。長万部、輪西間工事で、輪西停車場の線路分岐工事により、同9年にイタンキに移転されていた輪西停車場を、さらに北東に移し、同10年「東輪西」駅舎が新築され、昭和3年「東輪西停車場」と改称した。この停車場が、同6年、さらに「東室蘭駅」と改称され現在に至っている。現在の駅舎は、昭和45年に完成している。