

苫小牧港開港50周年

未来へ！みなと大作戦 ~Gateway to the future~

詳細 企業立地課 ☎32-6438 苫小牧港管理組合 ☎34-5551



港のグルメ「ホッキ貝」



工業・商業港としてのイメージが強い苫小牧港ですが、年間を通して豊かな魚介類が水揚げされます。中でも水揚げ量日本一を誇っているホッキ貝は、「苫小牧市の貝」として、代表的なブランドのひとつです。

ホッキ貝の魅力は？

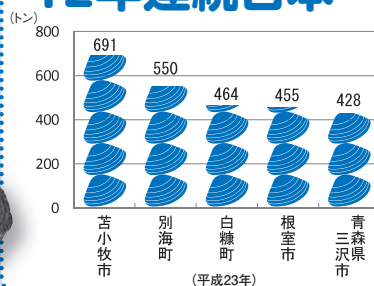
ホッキ貝の特徴はシコシコとした歯ごたえと、甘みや旨みをたっぷり含んだジュシーな味わいです。その食べ方は刺身やバター焼き、炊き込みご飯など様々なバリエーションがありますが、特に苫小牧のご当地グルメとして有名なのが、ホッキカレーです。



▲ホッキ漁の様子



苫小牧港はホッキ水揚げ量
12年連続日本一



ホッキカレーって？

今や苫小牧の看板メニューになったホッキカレー。ホッキの旨みがカレーに溶け込む、絶妙なハーモニーによって、濃厚なコクが生まれ、まろやかなおいしさになります。

ご家庭で

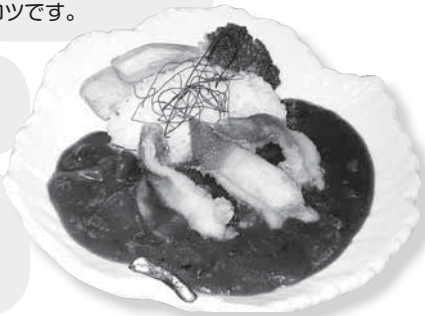
野菜を炒めるときにホッキのヒモ部分を加えて炒めます。最後にカレーと一緒に身の部分を加え、混ぜながら火を通すのが、おいしいホッキカレーのコツです。

家庭以外でも

給食でも食べられていますが、市内ではそれぞれ特色あるホッキカレーを提供しているお店もあります。

イベントでも

港まつりやスケートまつりなど、まちの一大イベントで必ず味わえるホッキカレー。今月はキラキラ公園で開催の「Sea級グルメ全国大会in苫小牧」で食べることができます。



第3回みなとオアシス Sea級グルメ全国大会in苫小牧

苫小牧のホッキカレーをはじめ、全国の「みなとまちグルメ」が集結！

日時 7月13日(土)～14日(日)
10:00～16:00
会場 キラキラ公園

Sea級グルメを堪能しながら
帆船「海王丸」を眺めよう

日時 7月12日(金)～16日(火)
イベントについてはHPで確認してください
<http://www.jpmtk.com/tomakomaikou50th/kaioumarui.html>

詳細 苫小牧港管理組合企画振興課 ☎ 34-5905



市長コラム

実践躬行

苫小牧市長 岩倉博文

100年、愛される港へ

6月11日に地元アイスホッケーチームの王子イーグルスより、開港50周年記念ユニホームをいただきました。王子のホームカラーである赤に大作戦ロゴの青が映える、苫小牧らしいデザインです。今年、苫小牧港に第一船が入港してから50年目にあたり、市では、「未来へ！みなと大作戦」を実施しています。自慢の港グルメが競い合うSea級グルメ全国大会などで、市民の皆さんが港に触れ合い、身近に感じてもらえる機会を多くしていきたいと考えております。

現在、道内で最大の取扱貨物量を誇る苫小牧港ですが、今後も「選ばれる港」となるためには、港湾機能の強化に加え、行政だけではなく、まちぐるみで港を盛り上げることが必要です。港の価値や魅力を感じ、食べ物、人、風景、何かひとつでも好きなものを見つけていただけたら、そんな「みなとサポーター」一人ひとりの応援が、最高のポートセールスになると確信しています。



このユニホームの2つの「50」は、まちが港と共に成長してきた歴史と、これから歩む将来を表しているそうです。これからの50年も、王子イーグルスのように地域に愛され、それを力に変えて勝ち抜ける港となるよう、とまこまい丸のキャプテンとして、未来への舵取りにチャレンジしてまいります。