

津市内にうなぎ屋は何店舗ある？

現在津市内にうなぎ屋は20店舗以上あります。この数に見られるように津市の名物は「うなぎ」です。そこで今回はツヨインジャーさんと、みえダイジャーに変身した加藤の2人で津市内のうなぎ屋に行ってきました。

訪れた店では、うなぎを蒸さずにそのまま備長炭を使って焼く「直焼(じやき)」という方法で調理されていました。この直焼というのは、「うなぎのよしあしがそのまま出るので、素材の選別には特に気を使う」ということでした。

ところで、うなぎ = 「夏!」と思いませんか。もちろん夏には「うなぎ」ですが、10月末から4・5月にかけてもとてもおいしいそうです。

今年は夏だけではなく、店長さんお勧めのこの期間にも「うなぎ」を食べに行ったいかいがでしょうか。

全国に「津」をPR!
日本一の
ローカルヒーローをめざし
日々、頑張っているのだ!

津のローカルヒーロー
ツヨインジャー みえダイジャー

今回は
みえダイジャー
となって
津の名物を紹介!!

うなぎ丼が
できるまで



1 開き うなぎを腹開きします。
養殖池で
養殖されていたうなぎは
泥臭さをぬくため
2~3日きれいな水の中に
入れておくんだって

2 串打ち 串焼きは網焼きに比べて見栄えがよいのが特徴です。

3 焼き うなぎの両面を焦がさないように慎重に焼きます。

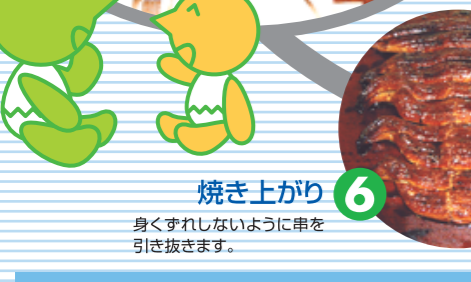
4 タレ付け 7~10日間ねかしたタレ(店によって違います!秘伝)に付けます。タレは1日一升瓶18本分使うそうです。

5 もう一度③、④を行う

6 焼き上がり 身くずれしないように串を引き抜きます。

できあがり 備長炭の香りのついた、こんがり焼いたうなぎ丼の完成です。

うなぎを蒸さずにそのまま焼く、「直焼」という方法です



加藤 良明(三重大学生物資源学部 共生環境学科)

クラブ・サークル | 環境ISO学生委員会



▲2006.7月1日、中部電力の方々や三重大学生、町屋百人衆など地元の方々とともに町屋海岸の清掃を行いました。



三重大学ISOロゴ・キャラクター「まもる」をかこむメンバー▲

三重大学環境ISO学生委員会は、学生の視点から環境にやさしいキャンパスライフを目指すことを目的として、三重大学のISO14001認証取得に向けて、学生の代表として様々な意見を提言していきます。また、地域・社会で活動していくことで、一人ひとりの環境に対する意識の変化を促していきます。現在の活動は、ごみの減量、リサイクルを徹底し、学内で排出されるゴミをゼロにすることを旨とする「ゴミゼロ・プロジェクト」と三重大学から一番近い自然環境である町屋海岸を全国でも有数のきれいな海岸にすることを旨とする「町屋海岸・プロジェクト」です。



▲2006.2月21日、本学にてISO14001認証取得に向けての宣言を行いました。(Kick off 宣言)

代表 木村 祐哉
(三重大学工学部 物理工学科)

【連絡先】query@iso.mie-u.ac.jp 【HP】http://www.iso.mie-u.ac.jp/

クラブ・サークル | 陸上競技部

私たち三重大学陸上競技部は53名の部員で活動しています。その中には全国で活躍する選手もいます。目標とする記録を目指し、日々厳しい練習を行っています。その中でも決して笑顔の耐えることのない明るい集団です。活動日は水と日曜日を除く週に5日です。

陸上競技部では選手として大会に出場するだけでなく、地域の小・中学生を対象としたジュニアアスリートフェスティバルという大会を毎年11月、オリンピック選手を招き開催しています。

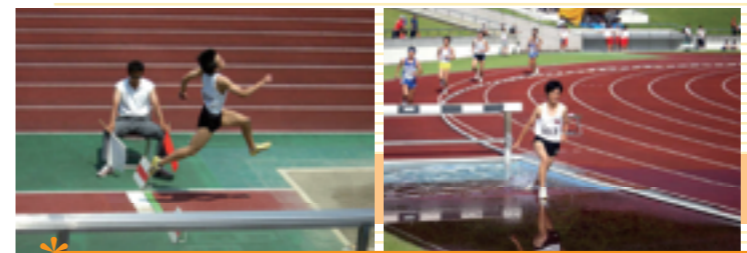


東海国立対校戦を終えて(2006.6.25、瑞穂陸上競技場にて)▲

より多くの人に「走る」「跳ぶ」「投げる」といった体を動かすことの楽しさを知ってもらい、陸上競技に親んでもらえるよう学生自ら大会を運営しています。

三重大学陸上競技部では競技力の向上はもちろんのこと、社会に出てからも通用する人間力を養いつつ、努力を続けています。

主将 安藤 邦男
(三重大学教育部 スポーツ健康科学コース 3年)



▲高山龍一(教育4年):6m94(自己ベスト)で三重県選手権(2006.7.15)7位入賞 ▲3000m障害物競走を激走中の左口泰平(工学部1年)(2006.7.16)