

マリンネット



秋田海上保安部イメージキャラクター “あき助”

発行：秋田海上保安部
〒011-0945 秋田市土崎港西1-7-35
TEL 018-845-1621
FAX 018-846-0095
秋田海上保安部ホームページ→



※本紙は海上保安協会秋田県支部のご協力により作成しています

海上安全指導員連絡会議を開催しました！



秋田保安部長挨拶



指導員との意見交換

2月18日（火）、令和6年度海上安全指導員連絡会議を開催しました。

昨年発生した船舶事故事例を紹介するとともに、海難防止活動の取組みについて意見交換を行いました。

また、安全パトロール活動時の留意事項等の再確認を行い、指導員との一層の連携強化を図りました。

海上安全指導員って？

小型船舶の海難防止とルール及びマナーの向上を図るために、ボランティアで地域と密着した安全活動を行っている管区海上保安本部長から指定を受けた方々のこと。



「118番」に関する取材を受けました！

3月4日（火）、秋田保安部長が魁新報社から海の緊急ダイヤル「118番」の取材を受けました。

取材記事は、3月9日（日）の新聞に掲載され、新たに導入された「Live118」についても紹介されました。



海で何かありましたら「118番」まで通報をお願いします！



町中華ならぬ、船中華！！！！

しんざんチャーシュー

皆さん「町中華」ならぬ、「船中華（ふなちゅうか）」というものを聞いたことはありますか？ 多分ないと思いますが、それもそのはず！筆者が勝手に命名しました（笑）

巡視船での食事は、“**主計科**”職員が、栄養や彩り、バランス等を考えながら、乗組員の**胃袋と気持ち**を満たせるように、和・洋・中ほか多種多様なレパートリーから献立をたて食事を作っているのです！

今回は、船中華の中でも、「巡視船しんざん」のこだわりが詰まった、船中華である「**しんざんチャーシュー**」をご紹介します。

♪ チャーシューの材料達 ♪

- ・豚肩ロース肉塊 600g
- ・ニンニク、生姜 各1かけ
- ・長ネギ（青部分） 約10cm
- ・醤油 1カップ
- ・白髪ねぎ 適量（盛付用）
- ・砂糖 150g
- ・チンゲンサイ 適量（盛付用）
- ・紹興酒、酒 各1/2カップ
- ・五香粉（ウジャンフェン） 小1/2
- ・ごま油 1/4カップ

～ざっくり作り方～

①豚肉は7cm角、15cm程度の大きさに切り、大蒜は、皮付きのまま潰す。

②ジッパー付袋に豚肉、ニンニク、生姜、ネギを入れ、調味料を混ぜて加え空気を抜き、冷蔵庫で5～7日程度寝かせる。（おやすみーzzz）



③豚肉を取出し、200℃に温めたオーブンで、表面に焼き色が着くように約30分程度焼く。

← 焼く前ですが、いい感じに味が染みてます♪

④漬汁をこして、汁だけフライパンで強火にかけ、煮立ったら弱火にし、灰汁を取りながら約20分程度煮詰める。

⑤汁の粗熱が取れたら、肉を1cm幅に切り漬ける。

薄くても美味しい!! 香りでよだれが止まりません! →

⑦器に茹でたチンゲンサイを盛り、その上にチャーシューを乗せ、白髪ねぎを添えたら完成！



完成!



実食!



令和7年海の事故発生件数

	秋田県	東北6県
2月	0件	13件
累計	3件	32件