



↑料理にはしを伸ばす参加者

←料理の一品「ヒオウギガイと赤土バレイシヨの酒蒸し」

ながしま美味でーを都内で開催 長島の味に舌鼓

本町の食材の魅力を首都圏でPRする「ながしま美味でー」が1月15日、全国町村会館（東京都千代田区）で開催されました。

今回は国会議員や市場関係者、町関係者など約100人が出席。川添町長や農協、漁協職員らが町の特産品をPRしました。

株式会社コープ水産の澁谷光広社長は「長島の生産者は情熱を持ってブリを育てている。どこを食べてもおいしい」と太鼓判を押しました。

会場にはブリやバレイシヨ、黒牛、タイ、大将季などをふんだんに使った料理が並び、参加者は舌鼓を打ちました。

城川内小でブリ料理体験学習 特産品に親しんで

城川内小学校（海江田徹男校長・97人）では、1月10日、5・6年生34人を対象にブリ料理体験学習を行いました。

これは、児童に特産品の鰯王のおいしさをたくさんの人に広めてほしいという思いから、東町漁協青壮年部の協力のもと行われたものです。

児童らは同部員から手ほどきを受けながら、ブリさばきに挑戦。「うろこはしっかり取って」などと指導を受けながら丁寧にブリをさばき、刺身やブリカツなどをこしらえました。

6年生の山口愛紗さんは「刺身が新鮮で脂が乗って、おいしい」と笑顔で話しました。



↑慎重に包丁を動かしてブリをさばく児童



↑かまくらに入る子どもたち

東神楽ウインタースクール 銀世界に大興奮！

町内の小学5・6年生の児童20人が12月25日から28日まで、北海道東神楽町で行われた東神楽町ウインタースクールに参加しました。

同町とは少年交流事業を毎年行っており、今回が6回目。児童らは雪と寒さに驚きながらも、ホストファミリーと雪かきやスケートなどで交流し、北海道の生活を楽しみました。

川床小6年の久保奈奈さんは「旭山動物園が1番の思い出。ペンギンの散歩に感動した」と充実した様子でした。