

地元鮮魚と歴史資源の活用で魅力アップ！交流を拡大し明日の鼠ヶ関を輝かせる

蓬菜塾報

平成22年1月号

～ ほうらいじゅくほう ～

発行：鼠ヶ関地域協議会「蓬菜塾」

TEL：44-2112（鼠ヶ関青少年海洋センター内）

新たな魅力づくり「ご当地料理」を披露

「旬の魚・ご当地料理プロジェクトチーム」の今年度の目玉事業である「ご当地料理」のお披露目会が、12月8日に海洋センターで開催され、アドバイザーの高井昭平さんをお迎え、蓬菜塾の会員など25名が参加し試食を行いました。

テーマは「底曳で獲れるあまり出回らない魚の料理」。ノロを使った軍艦巻きやスパゲティ、ハナタラシ（アンコウカジカ）の唐揚げやお汁、キツネダラを使った蒲焼丼など9品目が並び、試食した方々はどれも美味しいと評判は上々でした。

プロジェクトチームでは今後、旅館や民宿、料理店などを対象とした料理教室などを開催し、鼠ヶ関のご当地料理として提供できるよう取り組んでいく予定です。



キツネダラの蒲焼丼(写真上)、ハナタラシの唐揚げ(同下)、ノロの料理(同左)。どれも鼠ヶ関ならではの美味しい料理です。

蓬菜塾プロジェクト進行中！

●まちなかウォーキングプロジェクト

10月に募集した観光ボランティアガイドに3名の方から応募がありました。今後は研修を重ね、4月以降に鼠ヶ関を訪れる観光客の皆さんに鼠ヶ関の魅力を伝えていく活動を行います。

また、鼠ヶ関地内の観光資源である厳島神社内の義経碑と保育園前の芭蕉紀行三百年記念碑の説明版を改修しました。今年度内にあと2箇所を改修予定です。

●鼠ヶ関フォトコンテスト

募集は12月25日で締め切られ、20人から65点の応募がありました。1月に審査会を行い、最優秀作品賞などを決定します。また、多くの方に作品を見ていただけるよう、展示会も開催する予定です。

新年明けまして

おめでとう
ございます



蓬菜塾の実践活動は今年で2年目を迎えます。今後益々具体的な、目に見える活動にしたいものと考えております。蓬菜塾の活動は、地域の力を掘り起こし、地域を元気にすることが目的です。これまでは「なにをやっているのか分からない」という処があったかも知れませんが、皆さんから「なるほど」と納得していただける活動にしたいものと考えております。

鼠ヶ関地域協議会「蓬菜塾」

会長 五十嵐英夫

ホームページ「旬鮮！鼠ヶ関」随時更新中です。ご覧ください。<http://nezugaseki.net>