

大山振興室
から
情報発信！

御来屋の漁師料理を

東京で披露



さざえを使ったさまざまな料理を紹介する仲田さん

I Hクッキングヒーターを使った料理教室が7月5日(水)に東京都上野で開かれました。講師に仲田範代さん(大山町食生活改善推進員)と角田千代子さん(漁協御来屋支所)が招かれて、東京近郊の参加者16人と本町特産の「さざえ」を使った、さざえご飯、さざえのかき揚げ、さざえのへか(すき焼き)などを一緒に調理しました。

調理後、試食や懇談をし、参加者からは「たいへんおもしろかったです。これを機会にまたさざえの料理に挑戦してみたいです。」との感想が。たいへん好評のうちに終わりました。地元料理を通じて東京の人たちと交

流することで、大山町の観光PRができて有意義な時間を過ごしました。この模様は7月29日に毎日新聞で紹介されました。



さざえのへか(すき焼き)

大山町観光ボランティアガイドの会がいよいよ発足へ

7月4日(火)ボランティアガイド講座修了者が大山町観光ボランティアガイドの会を発足しました。大山をはじめ町内の観光地を訪れる方々に、郷土の歴史文化や自然風土を会員自らがボランティア精神で温かく案内し、大山町への理解と愛着を深めてもらおうとの思いでの活動です。当面は、歴史文化・自然・景観などガイドコースの選定や会の運営方法を確認しながら少しずつ取り組みを進めていきます。