



新鮮な海の幸を味わう観光客

今後は、町内の観光スポットと連携し、体験型の観光を盛り込んだツアーを企画し、地域の活性化に取り組む予定です。

「おいしい！これは何という魚？いつごろ獲れるの？」「エイは水族館で泳いでるイメージだけ。歯ごたえがあっておいしい」「サワラの刺身は初めて」と質問や喜びの声が聞こえました。そして、料理だけでなく港や町並みの雰囲気も楽しんでいました。

## 観光客が漁師料理を満喫

関東から初めての観光ツアー客23人が1月26日（金）、御来屋漁村センターを訪れ、漁師料理に舌鼓をうちました。これは、地域の活性化のために昨年8月に設立された御来屋賑港（金田敏彦社長）が、旅行会社に誘客活動を行って実現したもので

4月までに35回のツアーを受け入れる予定です。

その日の朝に獲れたサワラやエイの刺身、さざえのへか（サザエのすき焼き風煮込み料理）などの新鮮な料理が並び、ツアー客からは「おいしい！これは何という魚？いつごろ獲れるの？」「エイは水

## 衛生管理を学ぶ

日本の公衆衛生を学ぼうと、アジア、アフリカ、中南米の寄生虫予防などを研究する教授、検査技師など15人が大山町を訪れました。これは国際寄生虫予防指導者セミナー研修（国際協力機構主催）を一週間かけて県内で行うもので、2月1日（木）は終日町内施設を視察しました。

大山西小学校ではうがい、手洗いなどの病気予防、給食の様子

を、保健福祉センターだいでんでは福祉現場での衛生管理を学びました。

最後に肉牛の飼育をする專業農家、田中昭範さんを訪問。家畜の衛生管理のほか、こたつや、仏壇など日本ならではの家の様子を見学しました。見学者は「大山町での衛生の取り組みを参考に、自国で活かしたい」と感想を話していました。



町長から記念品を受け取る三宅綾子さん

## 百歳おめでとうございます

敬仁会の三宅綾子さんが1月18日に満百歳の誕生日を迎えられました。

三宅さんは明治40年生まれ。上大山区から現在の施設に入所されておられ、日々元気に過ごされています。

山口町長から記念の品を受け取られると、子どもさんと一緒に喜んでおられました。

長寿の秘訣は、「日々何事にも感謝の気持ちをもって接すること」だそうです。

これからもますますお元気で毎日を楽しくお過ごしください。



海外からの来客に説明する田中さん（中央奥）