

縁起物の年明けうどん作り教室 財田自然体験ハウスで開く

1月8日、財田自然体験ハウスで、年明けうどん作り教室が開かれ、新年を手づくりうどんで祝いました。

年明けうどんは、2009年から「紅白のうどんを食べて幸せに」と香川県内の製麺団体などで組織するさぬきうどん振興協議会が、「年越しそば」にあやかって実施しているものです。

当日は、夫婦、親子づれなど約10人が参加して、同センターの鈴木利典さんの指導で、水合わせから始まって、ねかせ、きる、ゆでるまでの全工程を2時間ほどかけて行いました。



手打ちうどん作りに励む親子づれ

最後に、お正月らしく松竹梅の絵柄入りのかまぼこをトッピングして、おいしく試食しました。

1月22日「編み物教室」（主催ウイメンズ洞爺湖 青木佐智子会長）が文化交流センターで開かれました。

同教室は冬の恒例行事で、今回は、1月29日、2月3日の3回シリーズで開催。

かぎ針網でのベスト作りやそれに合わせるネックレス作りに挑戦しました。

当日は、約35人が参加して、わきあいの雰囲気の中で作品を作り上げていきました。



手編みのベスト作りに挑戦する参加者ら

ウイメンズ洞爺湖「編み物教室」開催 手編みのベスト作りに挑戦

とうや小学校で旬の味カレンダー作成 地場産品の活用で健康づくり

文科省の平成22年度食育推進実践中心校に指定されたとうや小学校（傳法満校長）では、このほど野菜の収穫時期をまとめた「旬の味カレンダー」を作成し、町内に全戸配布しました。

同校では、地場産の野菜を給食に取り入れるだけでなく、児童自ら校舎内の敷地で野菜を栽培。生産者との交流授業や専門家を招いての食の講演会などを実施し、学校だけでなく地域全体で食の問題を考えてきました。

同カレンダーは、B4のサイズで、1月から12月まで、月ごとに地域でとれる代表的な野菜を明記し、その野菜を使った料理のレシピも掲載しています。

藤川栄養教諭は「保護者や地域住民にも食の大切さを知ってもらい、町ぐるみの取組にしていきたい」と作成の狙いを話してくれました。



できあがった「旬の味カレンダー」

第7回洞爺美味しい物コンテスト（ピュアフーズとうや主催）が1月25日洞爺総合センターで開かれ、洞爺高校生による「セロリと長いもの洞爺まん」が最優秀賞を獲得し、昨年に続き洞爺高チームが2連覇を飾りました。



最優秀賞を受取る洞爺高生

今回は、地場産品のシソや大根、きゅうりなどを使った漬物やセロリのシュークリーム、スイートポテトなど3点が出品されました。

そのほかの受賞者はつぎのとおり。

優秀賞 長芋の鉄砲漬（大西マサ子さん） 準優秀賞 鶴の子大豆のラー油漬（田林柳子さん）・そばかりんとう（木須ゆり子さん）

美味しい物コンテスト 洞爺高生の「洞爺まん」が最優秀賞



まちのわだい