

旧洞爺総合支所 「洞爺湖芸術館」 としてリニューアル

各団体の代表12名が集まり、建物内を見学し、選考を行いました。

その結果、名称は、洞爺町在住の大西サダさん作の「洞爺湖芸術館」（とうやこげいじゅつかん）に決定しました。

「洞爺湖で芸術作品が楽しめる場所になるように」という気持ちを含められたそうです。

洞爺湖芸術館は、建物の改修工事が終了し、これから展示作品の搬入・展示作業などが行われます。洞爺湖畔の新たな観光スポットとして、来年の春に開館する予定です。

・活用する、芸術文化交流センター（仮称・旧洞爺湖町洞爺総合支所）の名称を10月10日～25日まで公募しました。町民の方から30の名称案が寄せられました。11月14日には、町内



春のオープンを待つ洞爺湖芸術館

消費者連絡会だより

今が旬の
大根を食べよう

大根は、ビタミンやカリウム、消化を助けるジアスターゼ、焦げた焼き物の発がん性物質を分解するオキシターゼが含まれています。また普段は捨ててしまう葉の部分にも無機質やビタミンが豊富に含まれています。

大根1本丸ごと使った簡単な料理を紹介します。

で炒めて醤油やみりんなどで味付けをして出来上がりです。タツツ野菜の大根サラダ：大根・キャベツを千切りにし、ごぼう・ニンジン5mmくらいの拍子切りにして、サツと下茹でをした後、マヨネーズと塩を少々、タツツリのすりゴマと合える。

大根とラッキョウの甘酢漬け
：大根をできるだけ薄く半月切りにし、塩で軽く揉んだ後、水分を切る。ラッキョウは薄く切り紅生姜の汁と甘酢汁（酢と塩と砂糖を合わせ煮とcas）を混ぜたものに漬ける。

酸 化防止剤、合成保存料等を一切使用していない三陸名産品をおすすめしています。

消費者連絡会の
おすすめ品

大根・ヤーコンの味噌マヨ：大根・ヤーコン（あく抜きする）を千切りにし、ホタテの稚貝も入れて、味噌マヨネーズで和える。

煮 干 300g 600円

花かつお 75g 300円

長ひじき 75g 400円

今日は15日を締切りとし、20日に受け渡します。

蛇田 佐々木宅 76-4589

温泉 岡村宅 75-12704

役場 産業課 74-13005

あぶた新商品 今年も甘みたっぷりの ボイルホタテ販売

道の駅あぶたでは、今年も朝水揚げした生のホタテを減菌し、海水でゆでた「ボイルホタテ」が好評を得ています。

甘みを多く含んだこの時期に町の特産品であるホタテをアピールしようと、昨年生のホタテを使って初めて販売。

今年は、この他ホタテフライ・地場産のかぼちゃを使ったかぼちゃ団子などが新製品としてラインナップされました。また、ホタテフライ・ホタテハンバーグ・ホタテバター焼の3種が食べられるホタテづくし定食もお目見えし、ウニ丼と合わせて二大特産メニューとして力を入れていく計画です。

土日には、朝水揚げされたばかりの新鮮な生のホタテも販売されており、



来年の3月まで期間限定商品としてホタテを全面に押し出していきます。