

多久から伝統の味を全国へ発信！

多久特産『青しまうり漬』発売開始式

関係者
ぜびどうぞとPRする
ふるさとの味を



JAさが多久農産物直売所「たくさん館」で7月2日、多久特産『青しまうり漬』の発売開始式がありました。式では、JAさが佐城地区担当円城寺吉一常務が「今年は農産物の出来がよく、多久から地域の良さを発信したい」と挨拶。横尾市長は、「手づくりの良さと無添加の本物志向が歴史を刻んでいる。多くの人に知ってもらいたい」と激励。テープカットを行い、第1便が全国へと出発しました。

『青しまうり漬』は、市内の生産者を中心に栽培したウリをJAさが出荷・製造した酒粕漬。全過程が手作業で、無添加でカリッとした歯ごたえが特徴です。同館に1番に予約した方も招かれ、「毎年贈って好評です」と夏の贈り物に人気です。市内では、「たくさん館」(☎74-3756)のほか、多久市物産館「朋来庵」(☎74-2502)でも購入できます。



▲おいしくな〜れ。

ピザ生地を伸ばし、好みの具材をトッピング

南溪産の食材を使って多久を満喫

第3回ふるさと再発見・多久観光教室

7月15日の「ふるさと再発見・多久観光教室」では、「多久のグリーンツーリズムや旬の食を味わおう」をテーマに、南溪地区でグリーンツーリズムを行っている南溪いきいき協議会の指導で、ピザ作りを体験しました。

参加者は、生地をこねる時に立ち上がる南溪産の小麦の香りや、発酵してほんのり温かく、ふっくら膨らんだ生地に感動。円形に伸ばすのに苦労していましたが、採れたて野菜をトッピングし、自分で作ったピザを緑いっぱいの校庭で食べるのは格別で、参加した女性は「分校の懐かしい雰囲気の中ピザ作りが出来ていい体験になりました」と多久を満喫していました。

「ふるさと再発見・多久観光教室」は、多久の魅力を再発見してもらうために催しを行っています(10ページ参照)。ピザ作り体験は、南溪いきいき協議会が旧南溪分校に造った石釜を使って開催しています。詳しくは、同協議会ホームページ(<http://www.taku.ne.jp/~nankei/>)をご覧ください。

文化や価値観の違いを学んだり、英語を勉強して将来の夢のため頑張ってきます！

7/19

『ボブ・ホークスカラシップ財団』と『株式会社オニザキコーポレーション』によるオーストラリアへのホームステイが決まった土橋香廉さん(中央中3年 写真右)と、三瀬賀子さん(西溪中2年 写真左)への招待状贈呈式が市役所でありました。



土橋さんは「1か月間英語を学んで得意になりたいです」、三瀬さんは「文化や価値観の違いを知って、将来の夢のためしっかり頑張ってきます」と決意を述べ、7月29日から8月26日まで約4週間のオーストラリアでの生活に目を輝かせていました。

北多久町上揚地区から義援金が届けられました

7/12

「住みよい上扬地区をつくる会」(東原・小侍・前田・立山・山犬原・番所地区)の武富勝義会長と公文宣興副会長が市役所を訪れ、東日本大震災被災地への義援金3万円を市長に手渡しました。これは、同地区の親睦を深めるため開いているグラウンドゴルフのときに参加者に募金を呼びかけ集めたものです。武田会長は「被災地のことを忘れていないことを伝えたい。今後も続けていく」と語りました。義援金は日本赤十字社を通して被災地へ届けます。

