長門の話題 Topics

仙崎地区の新しい交流拠点が誕生

センザキッチンがオープン

10月7日㈯、「センザキッチン」の農林水産物等直売所・レストラン棟がオープンしました。仙崎地区に新たな交流拠点として、長門市の食を味わい、ゆっくりと休憩し楽しめる空間を目指して、「食べる」「つなぐ」「遊ぶ」をコンセプトに整備されました。

セレモニーでは大西市長が「豊かな食材を味わい、生産者や地域住民とのつながりも楽しんだ後、ここから市内の観光地へ出発してほしい」とあいさつ。テープカットの後には、白と青の風船が空高く舞い上がりました。

今後、観光案内所などが整備され来年4月には道の駅への登録が予定されています。

▲鮮魚や水産加工品などを買い求める人でにぎわう

▲オープン後の３連休では約２万５千人の来場者があった

みすみふるさとまつり2017

特色ある催しを楽しむ

10月15日㈰、三隅公民館駐車場で「みすみふるさとまつり」が開催され、多くの地区住民や家族連れでにぎわいました。香月泰男の絵画がプリントされたパズル組み立て選手権や、あゆのつかみ取りなど、来場者は地区の特色を生かした催しを楽しみました。

▲あゆのつかみ取りを楽しむ子どもたち

第1回ながとお料理コンクール審査会

地産の食材でおいしい朝を

10月13日㈮、「ながとお料理コンクール」入賞作品の審査会が行われました。市内の小中学生から応募のあった朝食レシピ73作品のうち20品を実際に調理し、５人の審査員が試食。おいしさや調理の手軽さ、地産食材の良さが生かされているかを審査し、入賞となる10品を決定しました。

▲試食しながら審査を進める

長門の人 People

地域とともに、生徒が生み出す新たな魅力

大津緑洋高校生徒会（大津・日置・水産校舎 合計30人在籍）

地域が学校運営に参画するコミュニティスクールとしての取組の一環で、地元企業との商品開発に取り組む大津緑洋高校。

地産食材の活用をテーマに昨年から何度も試作を繰り返し、このたび企業のアドバイスを受けて形になったのが、ちくわを使った総菜パン「ちくまる」と、長州どりを使ったフランス料理のケーキ「ケークサレ」です。

フジミツ株式会社と開発した「ちくまる」は10月から市外の店舗で販売が始まり、「ケークサレ」も深川養鶏農業協同組合の協力でテスト商品が完成し、オープンに合わせてセンザキッチンで試食会を行いました。

生徒は「市場にない商品を生み出し、より多くの人に食材の良さを伝えたい。もっと磨きをかけていきます」と話し、さらなる商品の開発・改良に意欲を見せていました。今後もアイデアと熱意を企業が支え、地域に新たな魅力を生み出します。

総菜パン「ちくまる」

フランス料理のケーキ「ケークサレ」

旬な人

▲10月7日、センザキッチンでケークサレの試食会を実施

古市地区で初の試み

古市レトロでバザール

10月15日㈰、古市ひろば周辺で日置まちづくり推進協議会主催による「古市レトロでバザール」が初開催。飲食や野菜などのバザー、各種ワークショップのほか、築100年を超える旧宅が公開され、建物の内部を一目見ようと多くの人でにぎわいました。

▲体験ワークショップなどを楽しむ

長門サイエンスフェスティバル2017

科学への親しみと夢を育む

9月30日㈯、ルネッサながとで「長門サイエンスフェスティバル２０１７」が開催され、多くの子どもたちがラメを混ぜたスライムづくりや指の上でくるくるまわるハンドスピナーづくり、木のおもちゃづくりなどの実験や工作を楽しみました。

▲科学に親しめる体験が提供された