

大竹伝統行事 ひな流し

問い合わせ

青少年育成市民会議事務局（生涯学習課内）
☎535800

紙粘土や色紙で形作った流しひなを、わらで作ったさんだわらに乗せて流す優美な催しです。

ながしひな作り教室

問い合わせ 総合市民会館 ☎535800

3月5日(日)に木野川で行われるひな流しにむけ、真心を込めてながしひなを作ってみませんか。

とき 2月25日(土) 10時～12時

ところ 総合市民会館

対象 幼児・小・中学生から一般の方までどなたでも可（小学3年生以下は保護者同伴）

講師 泉須美子さん他（青少年育成市民会議の皆さん）

定員 30人（申込順）

持参品 持ち帰り用の袋

申し込み 前日までに総合市民会館へ。

※ 定員に達していなければ、当日でも参加できる場合があります。

とき

3月5日(日) 10時～12時頃

※ 木野会場の流し始めは11時頃からです。

ところ

木野両国橋下流河原、青木神社前河原、住吉神社前河原、旧穂仁原小学校前河原

※ 木野会場では、その場で流しひなが作れます。
(先着100セット)



魅力いっぱい おおたけ自慢

第5回 レモン香る阿多田ハマチ

おおたけのまちの普段は気づかない魅力を紹介するコーナー。今回は、昨年12月に本格出荷を開始した「あたたハマチtoレモン」を紹介するよ♪



(左)
市内の取扱店は、「あたたハマチtoレモン」のぼり旗が目印!!
他にもイベントなどで買うことができるよ♪

(右)
レモン果汁の抗酸化作用で鮮度が長持ち!!
魚の生臭さが少なく、魚が好きな人はもちろん、苦手な人でも美味しい食べられるよ♪



全国一の生産量を誇る県内産のレモンと、阿多田島のハマチを掛け合わせた「あたたハマチtoレモン」。「オリーブはまち」などのフルーツ魚研究の第一人者である、高知大学の深田陽久准教授に開発を依頼し、2年以上もの年月をかけ、試行錯誤を続けた結果、誕生したんだよ♪

美味しさの秘密は、広島県産のレモン果汁を混ぜた餌を与えて育てていること♪

レモン果汁には魚独特の臭いを抑える効果があって、食べてみると、ほんのり柑橘の香りを感じができるよ!!歯ごたえも抜群で、熱を加えると柑橘の風味が増し、旨味も強くなるんだ♪

ハマチのシーズンもそろそろ終わり。
まだ食べてない人はお早目に!!「おおたけ水産GOGO市」でも販売しているよ♪
(30ページ参照)

