

## 7月の体験教室

④ 持ってくる物 ⑤ 参加費

6日(土)	廃食油石けん作り	10:00～11:30
7日(日)	キャンドル作り	13:00～15:00
13日(土)	ぞうり作り	10:00～15:00
14日(日)	咲き織り	13:00～15:00
15日(月・祝)	パッチワーク	13:00～16:00
20日(土)	パッチワーク	13:00～16:00
21日(日)	傘布マイバッグ作り	13:00～16:00
27日(土)	紙すき	10:00～11:30
28日(日)	ガラスでアクセサリ作り サンドブラスト	10:00～11:30 13:00～15:00

### 7/7(日) キャンドル作り

- ④ 型になる容器  
(牛乳パックなど)
- ⑤ 100円



### 7/28(日) ガラスでアクセサリ作り

空きビンや砕いて専用の窯で溶かし、箸置きやペンダントトップなどを作ります。

- ④ 軍手
- ⑤ 100円程度



※教室への申込みは事前に電話またはFAXをお願いします。

※平日に対応できる教室もありますのでお気軽に問い合わせください。

※リサイクルプラザでは、施設見学者を募集しています。自治会、サークル等の団体や個人でも受付可能です。1時間程度で、ごみの分別作業や埋立処理場を見学できます。各地域や家庭でのごみの分別推進に役立ちますので、電話またはFAXで申込みください。

【問い合わせ先】 市リサイクルプラザ啓発棟 (休館日：火曜日) 下波田町 490 番地 ☎ 26-7474 ☎ 26-7475  
✉ plaza-kei@maro-v.jp ホームページ <http://www.m-sougou.net/plaz-kei/index2.htm>

## 「高津川の鮎料理」が 100年フードに認定



鮎だし雑煮

文化庁では、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、100年続く食文化として次の世代に継承するとともに、国内外へ発信することを目的に「100年フード」を認定しています。

このたび、清流・高津川の特産品の鮎を使った「高津川の鮎料理～鮎だし雑煮、塩焼き、せごし、鮎飯、うるか、うるか茄子～」が100年フードに認定され、3月28日(木)に、文化庁に申請を行なった『益田「中世の食」再現プロジェクト』から益田市への認定報告会が開催されました。

高津川流域では、古くから鮎を使った料理が親しまれており、「塩焼き」「せごし」「鮎飯」「うるか」「うるか茄子」「鮎だし雑煮」など、さまざまな方法で食べられてきました。中でも、鮎でだしをとる「鮎だし雑煮」は、流域内でも限られた地域で食べられており、家庭ごとの味があります。

認定を受けた『益田「中世の食」再現プロジェクト』では、「高津川の鮎料理」を後世に引き継いでいくため、今後は流域の津和野町・吉賀町、栄養士会や食生活改善推進協議会と連携して、学校などで「高津川の鮎料理」の魅力を伝える活動やイベント等でのPR活動などに取組むこととしています。