

芥屋かぶの可能性に期待大

工夫を凝らしたアイデア料理が続々登場

赤紫色の皮が特徴で、芥屋の風と土でしか育たない独特の野菜「芥屋かぶ」。その存在と美味しさの普及に取り組む「芥屋かぶを楽しむ会」により、10月21日、「芥屋かぶ菜賞味会」が開催され、一夜漬け、白和え、ふりかけなどの芥屋かぶ料理25品の試食会が行われました。

地元住民の情熱により新たなまちづくりの素材として注目される「芥屋かぶ」。栄養成分分析の実施など、今後も注目度が高い逸品です。



料理実演を行った、ふるさと料理人・藤清光さんも「芥屋かぶ」を大絶賛！

職人さんが一堂に集結

商工会スタジアム2011開催

志摩中央公園をメイン会場に、糸島市内の約50の事業所が集まり、商品販売や体験教室などを行う商工会スタジアムが10月30日に行われました。

この日はあいにくの雨でしたが、子どもから大人までたくさんの方が来場。普段はなかなか行く機会がないお店の料理を口にしたり、子どもたちは体験ブースで遊んだり、職人さんたちの知恵を存分に味わっていました。



ブース内でサッカーを楽しむ子どもたち

幽玄の舞 高祖神楽

子どもたちも華麗な舞を披露

500年以上も続く伝統の「高祖神楽」が10月25日、高祖神社で行われました。

夜になると急に冷え込むこの季節。神殿の周りでは松明が焚かれ、パチパチと音を立てて燃える炎をすぐ傍らに感じながら見る神話物語は、まるで別世界にいると錯覚してしまうほど。

全部で十一番の舞が奉納され、『鯛釣り』や怡土小学校児童による『神角力』など、迫力ある舞に会場から大きな拍手が送られました。



神楽の見どころの一つでもある「鯛釣り」

糸島人

Itoshima Bito

vol. 11



常に新しいことに取り組む、チャレンジ精神旺盛な柚木さん

旬の食材で元気に！ 6次産業※による活性化を 模索中

地産地消を推進し、こだわりの食を提供
柚木マズミさん（加布里／56歳）

「旬の野菜で家庭の食卓を再現したい」との強い思いで、2005年度農村女性チャレンジ支援事業を活用し、加布里に惣菜畑「がんこ」を開店した柚木さん。煮物・酢の物など、和食を中心に、約20種類の料理を計り売りしている。「九



保育施設への弁当提供。この日のメニューは、サバの竜田揚げ、切り干し大根、おから煮、小松菜のコーン和（あ）え、大根とニンジン

大生にも、食べたい弁当ではなく食べさせたい弁当を」と、母親の立場から栄養バランスを考慮した弁当を九州大学伊都キャンパスで提供している他、地元のイベントや直売所でも自慢の手作り弁当などを販売している。



4反もある広大な畑で力ボチャを収穫中。現在は忙しくて1反しか耕作できないのが悩みだそう

行っている。これらの弁当も、もちろん野菜中心で、子どもが好むハンバーグやスパゲティなどはない。それでも園児は大喜びで、ほとんどの子どもは好き嫌いなく食べている。

※6次産業…農業・水産業（第1次産業）、食品加工（第2次産業）、流通・販売（第3次産業）を融合・結合させた新しい産業の形態。1次・2次・3次産業をかけ合わせた造語。