



ジャムを使った料理教室



7月28日、忠海学園で、夏休み料理教室が開催されました。料理研究家の金本久子先生を講師として迎え、アヲハタ株式会社との包括連携事業として行われました。

今回作った料理は、アヲハタ株式会社のジャムを使った、ブルーベリー風味の手巻き寿司（おにぎらず風）や、鶏とピーマンのオレンジ煮など、全部で6品。

小学1～4年生の親子と小学5～中学3年生の児童生徒、教職員がグループに分かれて調理開始。子どもたちは普段からお手伝いをしているのか、包丁を使って材料を切っていると声をかけてもらって嬉しそうにしていました。

最後は自分たちで作った料理をみんなで食べて、「おいしいね」と笑顔になっていました。

町がキャンパス アートな町並みをぶらり ～ぶらまちアート～ 歴史・町・広島竹原藝術祭



7月29日から8月26日まで、町並み保存地区一帯で、くぶらまちアート～歴史・町・広島竹原藝術祭が開催されました。森川邸や松阪邸などの施設7会場に、東京藝術大学の学生12人が制作した彫刻、絵画、漆芸、陶芸、染織などの作品が展示され、7月29日には、藤井酒造酒蔵交流館で、オープニング式典が開催されました。

展示作品の中には、実際に竹原を訪れた後に、町並みからインスピレーションを受け制作された作品も並べられました。頼惟清旧宅に展示された村岡佑樹さんの作品は、古い建物から感じた力を基に、人間をイメージして制作されたそうです。長い時を経て積み重なっていった多くの人々の関わりを表現するため、天井の梁に届くほどの大きな

参加者は、薄く切ったプレート状の粘土を、ネコやウサギなどの動物やアニメのキャラクターなど、好きな形に型取り、色の違う粘土で目や口、模様をつけました。作ったプレートは、後日窯で焼きます。作品の完成が楽しみですですね。

また、イベント期間中に、制作者の技術を体感できるワークショップも開催されました。「粘土で絵を描いてプレートを作ろう」をテーマとしたワークショップでは、東京藝術大学大学院一年生の加藤成美さんと、東京藝術大学OBである陶芸家の今井完真さんが講師となり、参加した親子へ作品作りのアドバイスをしました。



仁賀町で熱く！！ どろリンピック開催！！



8月7日、仁賀町で、第2回たけはらどろリンピックが開催されました。休耕田に水を張ったコートで行うどろんこビーチボールバレー、今年で2回目ということもあり、市内外から多くの応募があり、抽選により選ばれた16チームが出場しました。

開会式では出場者全員が水の中へ入り、「レッツ・どろリン!!」を合図に試合開始。風に流されるビーチボールに苦戦し、泥に足をとられながらも必死に追いかけて、泥の中へダイブ!!

今年も白熱した試合が繰り広げられ、大盛り上がりとなりました。

歴史の継承・平和への願いを込めて

7月28日、大久野島で、忠海高等学校の生徒のうち希望者69人が、毒ガス障害死没者慰霊碑及び神社周辺の清掃活動を行いました。ボランティアサークルの活動の一環として開始され、今年で12回目。清掃後には、慰霊碑に献花を行い、平和への祈りをささげました。



「やっさ」の掛け声で盛り上がる 住吉まつり

7月30、31日、住吉神社周辺で、住吉まつりが開催され、ステージイベントや屋台、權伝馬などで盛り上がる会場は、多くの来場者で賑わいました。毎年恒例の竹原やっさ踊りが始まると、会場の盛り上がりも最高潮に！今年もたくさんの人の熱気に包まれた2日間となりました。



恒久平和を祈念 次世代へ受け継ぐ

8月5日、市民館で、竹原市戦没者・戦災死没者追悼式並びに平和祈念式典が行われました。

参加者は献花台にお花をお供えし、戦没者・戦災死没者のご冥福を祈りました。平和祈念行事では、竹原小学校6年の中原駿介さんと高橋矢衣さん、竹原高等学校の沖野愛実さんが誓いの言葉を発表しました。



働きたい人を応援 就職ガイダンス

8月22日、たけはら美術館で、2016竹原市就職ガイダンスが開催されました。市内を就業場所とする24の企業等が集まり、就職希望者と個別面接をしたり、就職したい人をサポートするため、就職活動相談に応じました。



竹原いもタコカレー

おかげさまで1万食達成！！

7月25日、たけはら海の駅で、竹原いもタコカレー1万食達成記念式典が行われました。素揚げしたじゃがいもとタコの味付け唐揚げがのった、新・ご当地グルメ第2弾「竹原いもタコカレー」もデビューしてはや2年。ついに1万食を達成しました！！

また、今回新たに「たけはら海の駅」も提供店舗に加わり、調印式が行われました。他に、農家レストラン西野、道の駅たけはら、休暇村大久野島、宗良庵で提供されていますので、ぜひ食べてみてください。



じゃがいも料理が集結！！

8月1日、たけはら海の駅で、第7回吉名町じゃがワングランプリが開催されました。吉名町特産品のじゃがいもを素材にした22レシピの応募があり、夏らしい料理や、まさかこの料理がじゃがいもで作れるなんて、と思うようなアイデア料理がずらりと並べられました。

試食審査の結果、吉名中学校1年生の「じゃがチーハムかぐや姫」がグランプリ大賞に選ばれました。竹の中のかぐや姫をイメージした見た目も可愛いこの料理、みんなでアイデアを出し合っただけで考えたそうです。受賞おめでとうございます。

