



## 自分だけのランプを作る

11/2 安曇野スタイル ワークショップ

安曇野の美術館や工房で期間限定の催し等を楽しむことができる「安曇野スタイル2017」が11月2日～5日まで各会場で開かれました。2日には和紙で作るフクロウランプのワークショップが穂高交流学習センター「みらい」で行われ、参加者は和紙を張り合わせて型取られたフクロウに、好みの色や大きさの羽や目を飾り付けました。参加者の中嶋陽子さん（坂城町）は「同じものできない自分だけの作品ができました」と手作りの作品に満足した様子でした。



## 安曇野産ワサビを海外へ

10/2 英国の有名シェフ来訪

英国ロンドンの人気日本料理店で総料理長を務めるアレックス・クラチュンさん（31歳・写真右）が市内ワサビ田を訪れ、掘り取り体験や食べ比べ試食を行いました。ロンドンの料理界で多大な影響力を持つアレックスさんに、安曇野産ワサビの魅力をアピールし、輸出促進につなげることを目的として、市が企画しました。アレックスさんは、ワサビをクリームに混ぜたりピューレ状にして、ワサビが持つ爽やかさを生かす案を示し「国や地域によって食文化は異なる。西洋に合ったメニューを考えワサビの魅力を広めていきたい」と話しました。

## 安曇野の地下水を知る

10/7・8 環境フェア 2017

安曇野環境フェア2017が堀金総合体育館で行われました。会場には2日間で約1700人が来場。リサイクル自転車の販売やブース展示、環境活動の発表会などさまざまな催しが行われ、来場者は思い思いに足を止め、郷土の自然や環境保全の取り組みを学びました。松枯れ材を使用した積み木のワークショップやおもしろサイエンスショーなど親子で楽しめるイベントでは、家族連れで楽しむ姿が多く見られました。

7日には、地下水のしくみや水を守る取り組みについて学ぶ地下水講座が行われました。講師の大阪府立大学准教授の遠藤崇浩さんは、地下水の利用者が共通のルールのもと保全することが必要だと述べ「地下水はさまざまな環境の影響で量が変わる資源。シャワーの出しっぱなしなど無駄な水の使用を控えましょう」と地下水を守るための取り組みを提案しました。受講者はメモを取るなどして熱心に耳を傾けていました。



## 豊かな味覚を 育む

10/30 三郷小学校で「味覚の授業」

子どもたちの食の関心を育む「味覚の授業」（実行委員会主催）が、三郷小学校5年生5クラスを対象に行われました。

この日は、安曇野調理師会と長野県司厨士協会の料理人28人が講師となり、味の基本に関する体験学習が行われました。授業では甘味、酸味、塩味、苦味の4つの味覚を味わったほか、第5の味覚となる日本の食文化に根付く「うまみ」を学びました。うまみの実食では、基本のだし汁の味と匂いを確認し、塩をひとつまみ加え、味の変化を楽しみました。調理実習では、地元野菜を使って煮込み料理「ラクトウイユ」を作りました。調理を終えた高山凜さん（5年）は「5つの味の違いが少しずつあった」と味わいを話しました。

安曇野調理師会では、五感を使って味わうことの大切さや楽しさを体験し、食への関心を高めてほしいと、今後も継続的にこの授業に取り組む予定です。



## 安曇野の実りを味わう

11/4・5 新そばと食の感謝祭 農林業まつり

第5回信州安曇野新そばと食の感謝祭・農林業まつり（実行委員会主催）が、穂高神社特設会場で開かれました。会場には2日間で約4万1,000人が来場。北神苑会場では、市内9店舗による新そばの販売や安曇野産にんじんを使った「安曇野やさいスイーツ」などが提供され、来場者は新そばの食べ比べや地域グルメなどを楽しみました。南神苑会場では、地元生産者による物産販売などが行われ、最終日には来場者へ、1年の実りに感謝し野菜や果物で飾られた「豊穰宝船」の野菜等が配布されました。



## 人権に「気づく」平和を「築く」

10/3 2分の1成人記念 特別授業

本年度、市内で10歳を迎える小学4年生を対象とした「2分の1成人記念 安曇野市人権・平和特別授業～kizuki～」が豊科公民館で行われました。当日は、市内小学校と県特別支援学校に通う約800人が出席。「私たちの平和なふるさと安曇野」と題して、皆が笑顔になるための活動を各校が発表しました。宮澤市長はあいさつで「学校の枠を超えて体験を共有し、10歳という節目に人権に気づく機会、平和を築いていく機会にしてほしい」と未来を背負う子どもたちに期待を寄せました。