



昨日、三木町の一大イベント「獅子たちの里三木まんで願。」が行われました。会場はたくさんの人で賑わい、獅子たちの情熱的な舞いに盛り上がりました。七飯町のじゃがいもやりんごもたくさん売れましたよ！

<姉妹都市七飯町をPR>

先日「七飯町講座」を開催し、三木町内の女性18名に参加いただきました。

人事交流職員である私が、七飯町についての説明や北海道に関するクイズ（方言や地名など）、大沼の四季のイベント紹介などを交えながら、お話をさせていただきました。

特産品のりんごやカーネーション、じゃがいも（男爵いも発祥の地）、赤松街道などの話を紹介し、方言クイズでは「きみ」（とうもろこし）「もちょこい」（くすぐったい）「ごんぼほる」（強情を張る）「かっちゃく」（ひっかく）を出題しましたが、皆さん「う～ん…」と考え込み、なかなか難しかったようです。北海道の冬には必需品のスノーブラシの写真も出題しましたが、皆さん初めて見たようで、「窓ガラスをきれいにするもの？」という答えが出ました。「雪をはらうために車に常に積んでいます」と話すと「本当に別世界だね」とびっくりした様子でした。北海道独自のものとして「口取り」「べこ餅」「赤飯」を紹介しました。甘納豆入りの赤飯の味は想像しづらかったようです。

四季折々の大沼を美しい写真とともに紹介すると、「ぜひ行きたいわ」「みんなで行きましょう！」と大盛り上がりでした。雪がほとんど降らない三木町の方には、ぜひ冬にきて、真っ白な大沼の景色を楽しみ、『雪と氷の祭典』の氷の大滑り台とワカサギ釣りを体験してもらいたいな、と思います。（2月には三木町の小学生が七飯に来ますよ！）

お話の後に『いももち作り』をしました。皆さん初めての体験で、「これくらいの柔らかさでいいのかな」「大きさはこのくらい？」と、どんな風にできあがるのかワクワクしながら楽しそうに作っていました。最後の仕上げでフライパンにバターと醤油を入れると香ばしいいい香りが広がり、「おいしそう！」と笑顔があふれました(^O^)

食べてみての感想は「おいしい」「本当におもちみたい」「とっても簡単にできていい」「お年寄りでも喉に詰まらせる心配がなくていいね」などの声があがりました。

北海道の郷土料理は、三木町でも大好評でした。じゃがいも大好きな道産子としては、いももちが三木町で広まると嬉しいです。



こんがりいい色に焼けました！



海苔で巻いていただきまーず（ガラナも一緒に）