

## 元気に帰ってきてね！ 大崎採捕組合がうなぎを放流



6月28日(金)、菱田川上流と田原川上流において、大崎採捕組合と有明しらす組合、志布志養鰻組合の皆さんが、うなぎを放流しました。

これは、うなぎの帰巢本能を利用し、12月に解禁となるシラスうなぎ漁での漁獲を増大させることを目的としています。

今回は、関係者ら13名が約635キロのうなぎを放流し、シラスうなぎ漁での漁獲量増大を願いました。

## 学校をきれいにしてね！ 小・中学校に手作りほうきを贈呈



6月13日(木)、町シルバー人材センター理事の丸山義男さんが手作りの竹ほうき60本を町内の小・中学校に寄贈され、その贈呈式が菱田小学校で行われました。

受け取った児童代表の川越海琥さんは「手作りのほうきをくださってありがとうございます。中庭や校庭をきれいに掃除したいと思います」と感謝の気持ちを述べました。



## 食の『潜在力』引き出し販路拡大へ 大崎町シェフツアーを開催！

6月10日(月)から12日(水)にかけて、一流シェフを本町に招き、生産者と交流しながらシェフが選んだ食材を調理する『第1回大崎町シェフツアー』が地方創生商工振興監の太田良冠さんにより開催されました。

今回招いたシェフは、フリーの料理人として幅広く活動している花輪剛さん。花輪さんは町内の生産者を巡り食材を熱心に視察されました。

最終日には、視察した食材を使用した料理も披露され、生産者や関係者ら25名が花輪さんが調理した料理に舌鼓を打ちました。

