



Shimabara
Special
Quality

～もっと身近に、島原ブランドを～ 島原スペシャルクオリティ

市内の優れた特産品を示す「島原スペシャルクオリティ (SQ)」に新たに4商品が認定されました。



有明海産 島原昆布

長時間かけて乾燥し旨味がギュッと凝縮された昆布は、葉全体に味が染みわたり柔らかいのが特徴です。出汁にも煮込み料理の具材としても食べられます。



島原産 めかぶとろろ

鮮度が決め手のめかぶとろろを一年中食べることができるようパックしました。低カロリーで食物繊維が多い身体が喜ぶ商品です。



島原産 湯通し塩蔵わかめ

塩分濃度が低く波穏やかな有明海の島原湾で育ったわかめはしなやかで、さらに普賢岳の恩恵を受け、ミネラルが豊富です。



長崎近海産 たこ飯の素

他の具材は一切入れず、たこの風味がより引き立つよう、生だこのみを使用した贅沢な逸品です。研いだお米と一緒に炊き込むだけで本格的な味が楽しめます。

1・2・3 中田水産 津町409-3
(☎64-4032)

4 (株)丸政水産 有明町湯江甲444-2
(☎68-1155)

協力隊、なんしよっと？

地域おこし協力隊 庄司航



私はこれまで地域おこし協力隊の活動の一環として、歴史漫画『墨是可新話』の制作を行っています。『墨是可新話』は松平文庫が所蔵する古典籍が原典になりますが、漫画を制作するにあたっては、みなさんが理解しやすい内容とするための脚本が必要になります。



小説のコツを説明する庄司隊員

「脚本とか文章を書くのは難しそう」と思われる人もいらっしゃると思いますが、ちょっとしたコツをつかむと楽しくなってきます。そして、それを誰かに読んでもらい感想を聞いてみることも文章を書くことの醍醐味と言えます。

そこで、市民のみならずにも文章を書くことの楽しさを知ってもらいたいと思い、小説に焦点を当てた連続講座(全10回)を企画しました。

小説はひとりでも書け、場所も選ばず、お金もかかりません。新型コロナウィルスの感染拡大が心配される中、家に滞在する時間が長くなっている人も多いでしょう。新しい趣味として小説を書いて、「作家デビュー」してみたいというのはどうでしょうか。

講座の目標は講座で紹介するコツを駆使して「とにかく、なにか短い小説を完成させること」です。この講座を通して文章を書く楽しさに触れていただき、参加者の方々が島原の文化力の源になっていただければいいなと思います。なお、各回の講座内容や開催場所など、詳細はホームページをご覧ください。



▼問い合わせ先 社会教育課