

## 准 看護学校で魚のさばき方教室 開催

12月10日、肝付町立高山准看護学校の生徒を対象に、大隅地区翔び魚塾による「魚のさばき方教室」が開催されました。この教室は、対象者に魚に関心を持ってもらうことで魚食普及を図ることを目的としたものです。調理指導者として内之浦で旅館「ふくのや」の橋元剛史さんが招かれ、魚のさばき方を指導していました。参加した生徒たちは「難しかったけど楽しかった。」「子供が魚好きなので食べさせたい。」と授業の感想を語っていました。



さばき方を教える橋元剛史さん（写真右）

## 第 9回 肝付町異業種交流サロン開催

12月3日、高山やぶさめ館にて、第9回肝付町異業種交流サロンが開催されました。

「地域資源を最大限に活かすために」をテーマに、阿久根市でリノベーションを中心に活躍中の石川秀和氏（株式会社まちの灯台阿久根）が講師として講演されました。

休憩時間には辺塚だいたい関連の展示・試食会を行い、様々な分野の方々が交流を深めました。

参加者からは「観光で活躍されている方の話が聞けて良かった」「試食は美味しかった上に、様々な業種の方と交流もできた」という声があり、とても好評でした。

