



▲ダブリン市訪問団サラ団長(左)と伊藤市長(右)

4月15日、本市の姉妹都市である米国ジョージア州ダブリン市から、高校生9人を含む13人の訪問団が来日しました。大崎市(旧三本木町)とダブリン市は、YKK AP株式会社の工場が立地することを機縁とし、平成10年に姉妹都市を提携しました。平成11年から交互に学生の受け入れや派遣などの交流事業を実施し、相互理解と友好を深めています。新型コロナウイルス感染症の影響もあり、今回は5年ぶりの受け入れとなりました。



▲こけしの絵付け体験をしました

ダブリン市の高校生は、初日の歓迎会で、これから始まる本市での体験に緊張と期待となるホストファミリーと対面しました。一行はホームステイをしながら、三本木地域の児童・生徒との交流、「旧有備館および庭園」や日本こけし館、松島などの本市や日本の魅力を感じる観光施設などを訪れ、充実した6泊7日の滞在期間を過ごしました。今後も国際交流事業などを通して、さらに両市の友好の絆が深まることを期待します。

5年ぶりにダブリン市の高校生が本市を訪れました

ひまわり生活体験交流事業

問 三本木ひまわり交流協会事務局 (三本木総合支所地域振興課内) ☎52-2112

市と友好都市である「横浜市港南区」の児童との交流を深めませんか。みなとみらい地区や八景島シーパラダイスの見学など、夏休みの思い出づくりにぴったりです。

期間 7月31日(水)～8月2日(金)

場所 横浜市港南区周辺施設

対象 市内の小学4～6年生

定員 20人(応募多数の場合は抽選)

料金 1人20,000円(新幹線代・施設利用料など)

申込 三本木総合支所地域振興課で配布、または市ウェブサイトからダウンロードした申込書に必要事項を記入し6月28日(金)まで持参、または郵送(989-6321三本木大豆坂24-3)で申し込み



▲みなとみらい地区の街並み

姉妹都市 東京都台東区から「江戸芸人」がやってくる!

問 大崎市民会館 ☎22-2649

「江戸前の芸」を堪能しませんか。出演は、落語家の「柳家小団治」・「古今亭菊春」、津軽三味線の「大道詩子」の3人です。

日時 8月4日(日) 開場13時 開演13時30分

場所 祥雲閣研修室

料金 1,500円(全席自由)

定員 80人

チケット販売 6月26日(水)から各窓口で販売(平日10時～17時)

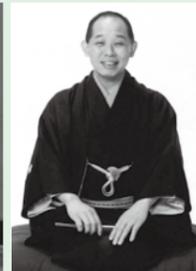
▶祥雲閣 ☎24-3385

▶大崎市民ギャラリー(緒絶の館) ☎21-1466

▶大崎市民会館 ☎22-2649



▲柳家小団治



▲古今亭菊春



▲大道詩子

「銀シャリ食堂～ネタとコーナーを添えて～in 大崎」

問 大崎市民会館 ☎22-2649

人気お笑いコンビ・漫才師の「銀シャリ」が、仲間を連れてやってきます。お笑いライブ・トークショーで、みんなで一緒に笑いましょう!

日時 8月24日(土) 開場14時30分 開演15時

場所 大崎市民会館 大ホール

料金 S席:3,000円、A席:2,500円、B席:1,500円(全席指定)

※大崎市民会館自主文化事業のため特別料金となります。

定員 750人

チケット販売 6月23日(日)から販売

▶大崎市民会館 窓口(平日9時～17時)

※初日のみ10時～17時

▶吉本興業株式会社が運営するFANYチケット(電子チケット)

その他

- 5歳未満の入場はできません。
- 車いす席は大崎市民会館で販売します。
- 座席表は、市ウェブサイトで確認してください。



▲市ウェブサイト



▲お笑いコンビ「銀シャリ」

「大崎ジビエ」の販売を開始しました

4月27日、道の駅「おおさき」あ・ら伊達な道の駅、道の駅三本木「やまなみ」の3カ所で「大崎ジビエ」として、イノシシ肉の販売を開始しました。ジビエとは、食材となる野生鳥獣肉のことをいいます。本市は、近年イノシシによる農作物被害に悩まされてきました。そこで、イノシシを地域資源として捕獲し、食肉加工することで、特産品化を目指すこととしました。加工場所には、岩出山地域の旧真山小学校を活用し、東北で初めてのイノシシの食肉を加工処理できる施設を建設しました。

あ・ら伊達な道の駅では、ロース肉とひき肉、切落し肉の3種類が販売されました。販売の際には、大崎ジビエの説明と合わせてイノシシ肉の調理方法を掲載したチラシが配られ、買い物の興味が引き付けていました。

大崎ジビエは、世界農業遺産「大崎耕土」に生息するイノシシを市内で加工処理して



▲珍しいお肉に興味津々の買い物客



▲3種類のイノシシ肉が販売されました

います。鮮度が高く、臭みもほとんどありません。また、イノシシ肉は高たんぱくで低カロリーのヘルシー食材としても注目を集めています。ぜひ、今晚のおかずで大崎ジビエを取り入れてみませんか。