**CITY TOPICS　まちの話題や出来事、ニュースをお届けします！**

**5年ぶりにダブリン市の高校生が本市を訪れました**

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。

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に胸を高鳴らせ、受け入れ先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、さらに両市の友好の絆が深まることを期待します。

写真：ダブリン市訪問団サラ団長と伊藤市長

写真：こけしの絵付け体験をしました

**「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、買い物客の興味を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、今晩のおかずに大崎ジビエを取り入れてみませんか。

写真：珍しいお肉に興味津々の買い物客

写真：3種類のイノシシ肉が販売されました