

請戸荷捌き施設で“初競り”

1月7日、「請戸荷捌き施設」において“初競り”が行われました。この日、「請戸漁港」で水揚げされたヒラメやシラウオ、ホッキガイなどは、地元の水産加工業者にも競り落とされ、漁港近くの事業者の直売所で加工・販売されました。“請戸産”の新鮮な魚介類は、「イオン浪江店」や「いろどり産直 いなほ」（「道の駅なみえ」内）などに直送されるほか、「フードテラス かなで」（「道の駅なみえ」内）で味わうこともできます。



今年初めての競りに活気づく場内



次々に競り落とされるホッキガイ

「ふくしま花フェスプロジェクト」展示会

1月8日～31日、「道の駅なみえ」において、「ふくしま花フェスプロジェクト」（“浜通り”の花弁栽培の担い手を応援する団体）の活動を、パネルや動画で紹介する展示会が開催されました。同プロジェクトには、NPO法人「Jin」をはじめとした生産者や花卉販売店が参加しています。



「ふくしまの花」の魅力



“パツ”と花開きますように

あるけあるけ初日詣大会

1月1日、新春の恒例イベント「あるけあるけ初日詣大会」が開催されました。10年ぶりに、震災前と同じ「請戸海岸」をゴール地点とするコースに戻った同大会には、雄大な太平洋から昇る初日の出を見ようと、約300人の参加者が、集合場所の「道の駅なみえ」に集まりました。

参加者は、「請戸海岸」までの約5キロメートルの道のりを“密”を避けながら歩き、到着した会場では、温かい飲み物やたき火で、冷えた体を温めたり、応援に駆けつけた浪江町イメージアップキャラクター「うけどん」と新年の挨拶を交わしたりしながら、初日の出を待ちました。

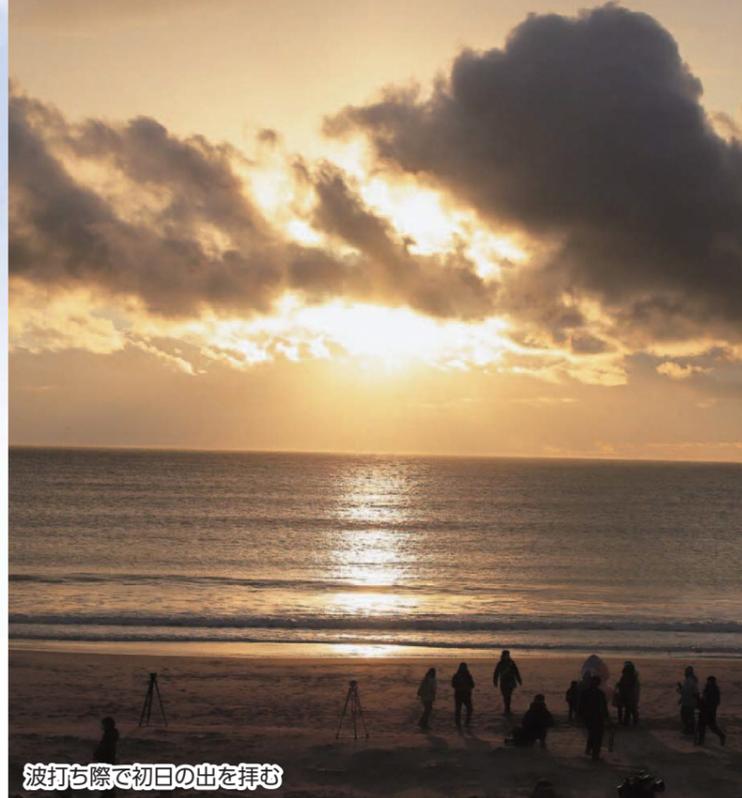
6時50分ごろ、厚い雲に覆われていた太陽が徐々に姿を見せ、オレンジ色に輝く光が大海原を照らしはじめると、参加者から歓声が上がりました。



「明けましておめでとう。うけどん。」



たき火で暖を取る参加者



波打ち際で初日の出を拝む



皆さんの身の回りにある楽しい話題などの情報を募集しています。

問 企画財政課情報統計係
TEL 0240(34)0241

年末年始における事件・事故防止活動出動式

12月10日、「道の駅なみえ」駐車場において、双葉警察署、県相双地方振興局および浪江地区の各交通安全団体が合同で、年末年始における事件・事故防止活動出動式を行いました。各団体の代表による挨拶の後、パトカーが続々とパトロールに出動しました。



犯罪防止・交通事故防止のために

町内各所でライトアップ

11月26日～1月31日、「道の駅なみえ」や「JR浪江駅」をはじめ町内各所でライトアップが行われ、イルミネーションが町内を華やかに彩りました。“浪江の夜”に、少しずつ明かりが戻り始めています。



「道の駅なみえ」初のライトアップ

除夜の鐘つき

12月31日の正午から、大聖寺（北幾世橋）で除夜の鐘つきが行われました。

遠方に避難している町民が集まりやすくなるため、震災後は昼間に行っており、今では町民の交流の場となっています。

当日、集まった約40人は“密”を避けながら、それぞれの思いを胸に鐘をつきました。

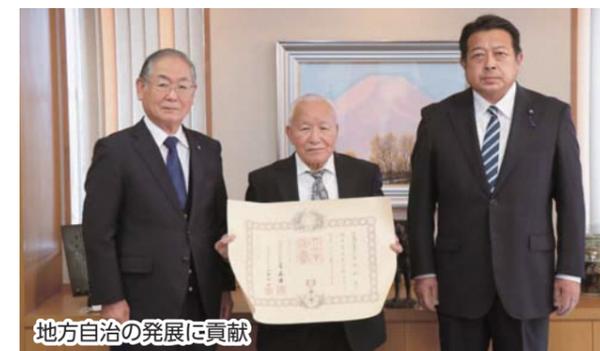


町内に鐘の音が響き渡る

叙勲伝達式を行いました

12月25日、浪江町役場本庁舎において吉田知榮さんへの叙勲伝達式を行いました。

吉田さんは、昭和56年5月から4期16年にわたり浪江町議会議員を務められ、地方自治および産業の発展、教育環境の向上に多大な貢献をされました。これらの功績により「旭日単光章」を受章されました。



地方自治の発展に貢献

麺処ひろ田製粉所

営業時間：11時～18時（定休日：水曜日）

自社製粉工場直送の「挽き立て」の粉を使用した、生麺が絶品と評判の「麺処ひろ田製粉所」。注文と同時に茹で始めるなど、「おいしい麺」の提供に徹底してこだわっています。また、おにぎりの米や、かき揚げの油など、自社工場直送の「国産厳選素材」を使用したサイドメニューも充実。豊富なラインアップを楽しめます。



ざる中華

寒い季節でも根強い人気を誇る一品



味玉中華そば

「半熟具合、にこだわった「味玉」の風味が絶妙



麺屋のカレーライス

昆布などを使った和風だしが隠し味に



「おすすめ」を
教えてください

マネージャーに聞きました
和泉 亘さん



1月から始めた「辛肉味噌中華そば」は、「全粒粉、入りの香り豊かな麺に、ラードとごま油を混ぜ濃厚でうま味のある風味に仕上げたスープ、さらに浪江町産のトウガラシや「相馬味噌、など、地元の食材を加えた、寒い季節にぴったりの味噌ラーメンです。今後は、3月の「道の駅なみえ」グランドオープンに向けて、キャストロー丸となり、より魅力的な新しいメニューの開発を進めていきます。



ふくしまフルーツラボ

営業時間：11時～17時（パスタ・コーヒーのみ 最終注文16時45分）（定休日：水曜日）

「ふくしまフルーツラボ」は、県内の果樹園で収穫された、旬の果物をふんだんに使ったパフェやスムージーなどが楽しめる「福島県産フルーツの専門店」です。店舗の監修は、「県内屈指の実力派料理人」として注目を浴びる福田 潤さんが務めており、浪江町産のタマネギ「浜の輝」や白菜を取り入れたパスタなど、地元の食材を生かした料理も味わえます。



※季節や時期によってメニューが変わります。



爽快！キウイスカッシュ

「まるごとキウイ1個分、ぜいたくでフレッシュな味



海老と浪江産玉ねぎの トマトクリームパスタ

「本格イタリアン、の味を浪江で



なみえ玉ねぎスムージー

リンゴとバナナの風味に、タマネギの甘さがほんのり



「おすすめ」を
教えてください

スタッフさんに聞きました
大宮 瑠奈さん



ブルーにきらめくレモンゼリーとヨーグルトホイップのさっぱりした味が、フルーツの甘味を引き立てる「なみえの空」は、その名のとおり、浪江町の青空をそのまま「ギュッ」と詰め込んだようなパフェです。新鮮なフルーツや「エディブルフラワー」を丁寧に盛り付けたデザインがかわいいので、写真を撮ってから食べる人も多いようです。これからも、多くの人に食べに来てもらえるようなメニューを提供していきたいです。たくさん「ふくしまの果物たち」とお待ちしております。

