

みしま

2008
2

広報みしま No179

◎特集「食」でつながる。「食」が変わる。
冬の食彩ミュージアム

Photo/地域の食文化を活かした三島版バイキング料理
(1月27日 冬の食彩ミュージアム)



子どもたちや町の人たちに
安全なものを食べてもらいたい
地元の野菜を食べてもらいたい
そんな思いから…

「三島に一日限定のファミリレストランがオープン！」という呼びかけで開催された「冬の食彩ミュージアム」。このイベントのきっかけは、昨年十月に同じく本田節さんを招いて行われた※創作料理教室にさかのぼります。参加した皆さんが、

「子どもたちや町の人たちに、安全で栄養のあるものを食べてもらいたい。地元野菜がこんなにあるのに、活かさないのはもったいない。」と共感し合い、自分たちでメニューを考え、バイキング料理を作ろうということになりました。

また、事業としての新たな可能性も見えてきました。全国各地で、地域の食文化を活かした様々な事業が行われていることを知り、自分たちも何かできないかと。そんな思いが重なり、エコ・ミュージアムプロジェクトのメンバーと共に動き出したのです。

この日、作られたメニューは、「三島地鶏の山美呼汁」や「山の幸おこわ」、「鶏皮のぱりぱり大根サラダ」など十五品。各家庭から持ち寄った野

※創作料理教室
広報みしま 昨年10月号
8ページに掲載

菜など地元の食材だけで、百人分はありそうなバイキング料理ができあがり、味も大好評。暮らしの中の食文化のすばらしさを、改めて実感する機会となりました。

日本の危うい食事情 もっと安全、栄養を考えて…



講師の本田節さんは、「外国から日本に来るまでに何日もかかっている野菜が、青々としているのはおかしいですよ。それは農薬のせいなんです。栄養もあります。だから百円や二百円高くても、安全な地元産のほうがいい。地元のお母さん方が作っている野菜は、栄養が豊富でとても

また、ただ料理を楽しむだけでなく、ふだんの食生活を考える場として「前菜カフェ」を実施。コーディネーターを務めた五十嵐乃里枝さんが、「たとえ、九十八円のアメリカ産ブロッコリーと、百七十八円の福島県産ブロッコリー。あなたはどちらを買いますか？」

などと問いかけながら進行しました。参加者には、福島県産を買うという方もいれば、迷わず安いアメリカ産という方も。

安全なのです。このようなことを、家庭の台所を守っている女性たちが意識し、まわりに伝えなければなりません。」と話され、参加者の皆さんは、輸入食品に頼っている危うい現状を再認識しました。

調理スタッフ

井原 谷 下 平 荒屋敷
川原 大石 下 下 中
代子 弓子 恵子 文子 子
美江 幸アイ 多文 有則
喜陽 昌真 ア博 多文 有則
田名 木 藤 辺 内 城 田 林 野
森海 鈴 齋 渡 坂 栗 真 角 小 菰

講師 本 田 節さん(熊本県)

コーディネーター
五十嵐 乃里枝さん(大 谷)

スタッフ
三島町エコ・ミュージアム
プロジェクトメンバー

※このイベントは、東北電力の地域づくり支援制度「まちづくり元氣塾」の補助を受けて開催されました。



↑三島版バイキング料理を作った調理スタッフの皆さん

◎特集

「食」でつながる。「食」が変わる。

冬の食彩ミュージアム



私たちは、スーパーに行けば、肉でも野菜でも、様々な食品をいつでも購入することができます。しかし最近、食品偽装や薬物混入などの事件が毎日のように報道され、食品に対する信用が揺らいでいます。私たちは、毎日の食生活について、家族の健康について、もっと真剣に考える必要があるのではないのでしょうか。「食」は、今や地域社会の最も重要なテーマとなっています。

「冬の食彩ミュージアム」は、一月二十六日・二十七日の二日間、交流センター山びこで開催され、約五十名が参加しました。※三島町エコ・ミュージアムプロジェクトの主催。講師には、熊本県人吉市で家庭料理の店を営む本田節さんを招き、町内の女性の皆さん十一名が調理スタッフとなつて、地域の食文化を活かした三島版バイキング料理を作りました。

また、食事に先立ち「前菜カフェ」と名付けて、五十嵐乃里枝さん(大谷)がコーディネーターとなり、本田節さんの講話も交えながら、食生活についての意見交換が行われました。

※三島町エコ・ミュージアムプロジェクト

町民及び町職員からメンバーを公募した新しい形のグループ。住民参加と地域資源の活用を基本とするエコ・ミュージアムの考え方をもとに、農山村の暮らしを見つめる様々な学びの場を創出し、未来へと続く豊かな暮らしづくりを応援します。

問 役場 産業建設課 産業係 TEL 48-5533
http://www.town.mishima.fukushima.jp/eco/

ECO MUSEUM PROJECT
三島町エコ・ミュージアムプロジェクト



鶏皮のぱりぱり大根サラダ



●材料/大根・にんじん・水菜・コーン（冷凍でも可）・地鶏の皮・じゃがいも●ドレッシング/梅肉・酢・酒・みりん・砂糖・だし汁（又は水）●作り方/大根・にんじんは、4cm程のせん切りにする。水菜も4cm程の長さに切る。歯ごたえを残すために塩はふらない。鶏皮は、しょうゆ・酒・おろしにんにくに漬け込み、小麦粉をまぶして油でかりっと揚げる。これを細かく刻み、野菜を盛った上にトッピングする。小ぶりのじゃがいもを薄切りにし、高温で揚げてまわりに盛り付ける。ドレッシングは、梅肉を包丁で細かく叩き、酢・酒・みりんと共にミキサーにかけ、だし汁か水で味を調整する。



山菜のとも和え

●材料/ぜんまい・わらび・たくあん・じゃがいも・里芋●調味料/味噌・砂糖・すりごま又はじゅうねん●作り方/じゃがいもと里芋は一緒に煮てつぶし、味噌・砂糖・すりごま又はじゅうねんで味を調え、和え衣を作る。下ごしらえしたぜんまい・わらび、たくあんをせん切りにし、和え衣で揚げ、油で揚げる。



三島地鶏の山美呼汁

●材料/地鶏のガラ・地鶏のもも肉・大根・にんじん・ごぼう・しいたけ・長ねぎ・豆腐●調味料/薄口しょうゆ・塩・みりん・砂糖●作り方/大根・にんじん・ごぼうは、一口大の乱切りにする。しいたけ・長ねぎは厚めのせん切りに。ガラでだしを取ったら、もも肉、野菜を生のまま入れて、柔らかくなるまで煮込み、みりん・砂糖少々と薄口しょうゆと塩で味付けする。豆腐と長ねぎを最後に入れてできあがり。●いただく時に柚子こしょうを少し入れると、高級料亭の味に！

◎特集「食」でつながる。「食」が変わる。

冬の食彩ミュージアム



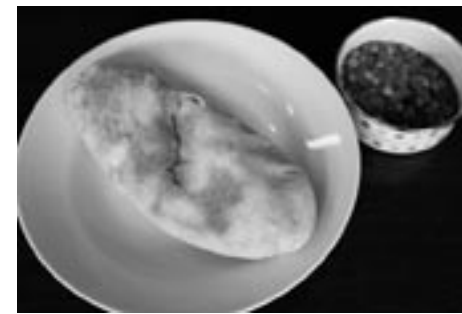
地域の食文化から生まれた美味しさ 三島版バイキングレシピ

毎日の献立のマンネリ化や、食事バランスに悩んでいる方も多いのではないのでしょうか。また、食の安全を脅かす事件が報道されるたびに、私たちが食べているものは大丈夫だろうか、子どもたちが口にすることが安全だろうかと心配してしまいます。「冬の食彩ミュージアム」で作られたバイキング料理は、地元の安全な食材を使い、家庭料理の知恵と工夫から生まれました。栄養バランスも非常に良いメニューです。さあ、あなたはまずどれを作りますか。ご家族でぜひ食べてみてください。

薬膳豆カレー



●材料/ささぎ豆・玉ねぎ・にんにく・しょうが・トマト（水煮缶でも可）・鶏ひき肉●調味料/クミンシード・コリアンダー（粉）・ターメリック（粉）・ガラムマサラ（粉）・塩・サラダ油●作り方/ささぎ豆は一晩水に浸し、指でつぶれるくらいに茹でる。鍋に油を多めに入れ、クミンシード・にんにく・しょうが（みじん切り）を入れて炒める。香りが出たところで玉ねぎ（みじん切り）を入れ、あめ色になるまで炒め、しんなりしたところでターメリックを入れる。トマト（ざく切り）を加え、火が通るまで炒め、コリアンダーを混ぜて炒め合わせる。そこにひき肉を入れ、火が通ったら茹でておいたささぎ豆を入れて煮込む。塩とガラムマサラで味を調整する。



天然酵母のナン

●材料（2枚分）/国産強力小麦粉250g・パンの元種125g・砂糖6g・塩4g・水155g●作り方/小麦粉・砂糖・塩は正確に量り、水と混ぜ合わせる。水の量は状態を見ながら加減する。パンの元種を加え、なめらかになるまでこねる。こねあがったら丸くまとめ、一次発酵させる。2～2.5倍程にふくらんだら4分の1に分割し、丸め直して10～15分休ませる。打ち粉を振り、めん棒で平にのばし、オーブンで200～210℃で焼く。

冬のいろいろヘルシーサラダ



●材料/ごぼう・にんじん・水菜・コーン（冷凍でも可）・打ち豆・ベーコン又はハム●調味料/マヨネーズ・酢・砂糖・白ごま●作り方/ごぼうは4cmぐらいの長さで極細い千切りにし、酢水で湯がく（酢水を使うことで、色が白く仕上がる）。にんじん・水菜も4cmぐらいの長さでせん切りにする。打ち豆は湯がく。マヨネーズ・酢・砂糖・白ごまと共に混ぜ合わせる。



山の幸おこわ

●材料/もち米・ごぼう・にんじん・しいたけ・地鶏のひき肉・わらび・きのこ類●調味料/しょうゆ・塩・みりん・砂糖・酒・サラダ油●作り方/ごぼうとにんじんは、ささがきにする。しいたけはせん切り。具材をサラダ油で炒め、濃いめに味付けし汁を多めにする。蒸したもち米の上に具材を乗せて汁もかけ、さらに15～20分程度蒸す。蒸しあがったらボールの中で混ぜ合わせ、保温ジャーに入れて蒸らす。



作新学院大学 総合政策学部
教授

橋立達夫先生
はしだて たつお

東北電力「まちづくり元気塾」まちづくりパートナー。国土交通省地域振興アドバイザー。栃木県茂木町農林課ふれあいの郷づくり事業アドバイザー。著書に「住民主体の地域づくり」等



ECO MUSEUM PROJECT
三島町エコ・ミュージアムプロジェクト

一人一人が少しずつ変わること
大きな力が生まれる

三島町では、昭和49年から「ふるさと運動」を展開されてきました。住民の皆さんもそれぞれ様々な活動しておられると思います。現在、60、70歳になられるリーダーは、今もがんばっておられます。がんばっているけれども、すでにそれが当たり前になってしまって、外から見てもあまり変わっていないように見えるわけです。

ところが今回、新しい動きが始まりました。これまで行政主導で行われてきた三島町のまちづくりに加えて、住民が中心となるまちづくりが始まったのです。地域の「食」というテーマを通して、今までまちづくりにとは比較的関心の薄かった女性たちが動き始めてくれた。そのような動きが住民から湧き起こり、この「冬の食彩ミュージアム」が実現しました。

「エコ・ミュージアムって何だ？」という話の中で、「一人一人が前向きに生きること」という言葉が住民の中から出たとき、これはすごいと感動しました。分かりにくかったエコ・ミュージアムという言葉が、町民の言葉として語られたからです。今日、このイベントに参加していただいて、「美味しかったね。よかったね。」で終わってしまっは、あまり意味がありません。今回、皆さんがそれぞれ得たものを家庭に持ち帰り、今までの暮らし方を少しずつ変えてみることから、家族の新しい食生活、さらには新しいまちづくりが始まると思います。

今後、皆さん一人一人が変わっていくことで、大きな力が生まれ、新しいまちづくりへとつながります。その第一歩が、まさに今日、踏み出されたと感じています。

Interview

お子さんと一緒に参加された方

小柴奈穂美さん（西方）

食べ物の安全、栄養についてのお話を聞いて、「知らないって怖いな」と思いました。このような機会に参加しなければ分からなかったこともあり、参加して本当によかったです。

酒井 文さん（西方）

今までどちらかというと私は関係ないと思っていたのですが、今回参加してみて、「食」をテーマにこのような活動が行われていることを知り、自分ももっと考えていきたいと思いました。

取材を終えて

▼「冬の食彩ミュージアム」は、東北電力の支援制度「まちづくり元気塾」の第三回目として実施されたものです。橋立達夫先生に全体のコーディネートをお願いして、一回目は栃木県茂木町の田村幸夫さんを講師に招き、堆肥づくりを基盤とした農業や竹林整備などによる都市住民との交流をテーマとして行われ、二・三回目は本田節さんを招き、地域の「食」をテーマとして行われました。▼今回の三島版バイキング料理は、これレストランをやれば五千円ぐらいとれるのではないかと思うほどでした。そのぐらい美味しい地域の味が詰まっていた。調理スタッフの皆さんに感想を聞くと、「こんなに楽しいなら毎日やっていきたいくらい。」という声。この試みを次の展開につなげようという声。この試みを次の展開につなげようという声。この試みを次の展開につなげようという声。

「食」が変わる。 終わり

私は、熊本県人吉市で、地域のお母さん方と共に家庭料理のレストラン「ひまわり亭」を運営しています。60歳以上のお母さんたちが集まって、宅配弁当を作り始めたのがスタートでした。あのお母ちゃんはお味噌作りが上手。あのお母ちゃんはお漬物が上手・・・みんなが集まって大きな力となり、資金を出し合ってレストランを始めたのです。今年で10年目ですが、宅配弁当は毎日作り、レストランには年間5万人のお客様が来るようになりました。10年前は、「こんな所に人が来るかよ」と言われていた地域でしたが、先を心配しても何も始まらないのです。自分たちで出資してリスクを負ったからこそ、生涯現役を合言葉に今までがんばることができ、年金以外の収入にもつながっています。

みんなが共通して考えることは「健康」。高齢化の中で財政を圧迫していくのは、生活習慣病による医療費です。だから「健康」と「食育」をテーマに、食生活を見直し、人を育てることが必要です。私も3人の子供を育て、両親の介護もしながら、暮らしの中で自分の役割は何なのか考え、「食」を通じた地域貢献を目指してきました。

今、子どもの高血圧や糖尿などの生活習慣病が問題になっています。家庭の台所を守っている女性たちが、意識を高めていくことが必要です。お子さんのお弁当や家庭での食事では、赤、緑、黄色など、彩を心がければ自然と栄養バランスがよくなります。毎日完璧に手作りするのは大変ですから、買ったものでも、少し手を加えて彩を与える工夫をしてほしいと思います。

今回、地元の皆さんと一緒に厨房に入って料理をしましたが、チームワークは既にすばらしいものです。そして、皆さんが持ち寄った食材もすばらしい。この地域では当たり前の野菜や山菜が、よそ者には宝物に見えるのです。よそから移住した方々には、その地域の良さがよく分かるということがあります。三島町に移住してこられた方々からも、この町が大好きだという想いが聞けて感動しました。もっともっと地域のことを自慢し合い、前向きに挑戦してほしいと思います。

バイキングで一番人気だったのは、「三島地鶏の山美呼汁^{やまびこ}」でした。‘お〜い’と呼んだら‘お〜い’と返ってくる山びこのように、みんなが共感し合っつながれば、町が動き出します。今年を「山美呼元年^{やまびこ}」として、三島の食文化を活かした新たなネットワークによって、元気な地域づくりが展開されることを期待しております。



テーマは「健康」と「食育」
みんながつながって
元気な地域づくりを

本田 節さん

ほんだ せつ 熊本県人吉市

郷土の家庭料理の店「ひまわり亭」代表取締役。熊本県地域づくり推進協議会理事。食・農業・健康をテーマに、「起業おこしアドバイザー」として全国各地で活躍されている。著書に「山北幸物語」



新しい生産調整の仕組みが加わります

地域水田農業活性化緊急対策実施

- 平成19年産よりも生産調整（転作）面積を拡大する場合に、その拡大部分について、一時金が交付されます。
- 地域水田協議会と5年契約（非主食用米は3年）を締結します。
 - 10アール当たり5万円（平成19年産目標を達成している方）
 - 10アール当たり3万円（平成19年産目標を達成していない方）
 - 平成20年産以降の生産調整100%実施が条件です。
 - 米の集荷円滑化対策に加入すれば、産地づくり交付金も交付されます。

申込期限 2月22日(金)

☎ J A 会津みどり 三島総合支店 営農経済課 TEL 52-2257
役場 産業建設課 産業係 TEL 48-5533



↑ 齋藤茂樹町長より委嘱状を受ける馬場孝枝さん

教育委員に馬場孝枝さん

三島町の教育委員に馬場孝枝さん（大登）が委嘱され、齋藤茂樹町長より委嘱状が手渡されました。子どもたちの教育の発展のために、よろしくお願いします。

平成20年度 会津大学短期大学部 科目等履修生及び研究生募集

履修又は研究内容	産業情報（経営・デザイン） 食物栄養・社会福祉 教養基礎に関する科目又は内容
履修期間 研究期間	半年又は1年（履修科目による） 1年以内（研究生）
募集人員	若干名
受付期間	平成20年3月3日（月）～7日（金） ※7日の消印有効
選考日時 （科目等履修生）	平成20年3月11日（火） 午前10時から
選考方法	書類審査・面接（科目等履修生） 書類審査（研究生）

☎ 〒965-8570（住所不要）
会津大学短期大学部 事務グループ
TEL 0242-37-2301

ドクターヘリ運航開始

福島県立医科大学附属病院の救命救急センター開設と共に、1月28日からドクターヘリの運航が開始されました。ドクターヘリは、救急現場に直ちに医師や看護師を派遣し、重篤な患者の治療をいち早く行うと共に、救急専用の医療機器を装備した機内で治療を行いながら医療機関へ短時間で搬送できるので、救命率の向上や後遺症の軽減が図られます。ドクターヘリの円滑な運航のために、皆様のご協力をお願いいたします。

- 運航日時 毎日 8:30～17:00
- 出動要請 消防機関からの要請により出動します。一般の方から直接要請することはできません。
- 離着陸 原則、ヘリポートとして指定された公園や運動場などに着陸します。三島町では町民運動場になります。

☎ 福島県保健福祉部 TEL 024-521-7221
福島県立医科大学附属病院 TEL 024-547-1821

自治功労表彰



↑自治功労表彰を受けた方々（前列左から、三島中学校長 寺木誠伸様・栗城昭吉様・長谷川一雄様・久保田節子様・三島小学校長 岡村三夫様 後列左から、小島純様・五十嵐育徳様・二瓶義徳様・角田一郎様）

◎特別功労表彰

長谷川 一雄様（桑原） 三島町教育長

○功労表彰

久保田 節子様（間方） 工芸振興に貢献

小島 純様（宮下） 消防団員

角田 一郎様（早戸） 消防団員

五十嵐 実様（大谷） 消防団員

五十嵐 壽様（大登） 消防団員

二瓶 義徳様（間方） 消防団員

○顕彰表彰

三島小学校

「よい歯の学校」文部科学大臣賞受賞

三島中学校

毎日カップ「中学校体力づくり」コンテスト全国優良校

○感謝表彰

栗城 昭吉様（宮下）

三島小学校の「よい歯の学校」表彰に貢献
町へ多額の寄付

自治功労表彰式は、一月四日、町民センターで行われ、次の方々が表彰されました。



↑退任式後、職員に見送られる長谷川一雄さん

長谷川一雄さん 任期満了により教育長を退任

長谷川一雄さんは、町役場を退職後、平成15年12月21日から三島町教育長を務めてこられ、昨年12月20日、1期4年の任期満了により退任されました。長谷川さんは退任式のあいさつで、「年々歳々花相似 年々歳々人不同」という禅語を引用し、「花は毎年同じように咲くが、人はそのようにはいかない。後回しにせず仕事をこなすことを心がけてほしい。」と後輩の職員たちに話されました。役場奉職以来、長年町のためにご尽力され、堅実な人柄で職員をリードしてきた長谷川さん、本当にありがとうございました。



↑「福島遺産百選」認定証を手にする
高清水区長の横田源一さん

高清水の「ひな流し」が 「福島遺産百選」に認定

高清水地区で毎年3月4日に行われる行事「ひな流し」が、福島民友新聞社が認定する「福島遺産百選」に選ばれ、2月1日、同社より高清水区長の横田源一さんに認定証が手渡されました。この認定は、ふるさとの宝を全国に発信し、地域の活性化につなげるために行われたもので、県内60市町村の120件が認定されました。

「ひな流し」は、女性の幸福や家内安全を願って、和紙で作ったひな人形を只見川に流す行事で、県の重要無形民俗文化財にも指定されています。横田源一さんは、「高清水地区のみんなが力を合わせて受け継いできました。お雛様も伝統的な形のものが受け継がれており、今では多くの写真家も訪れています。これからも地区の皆さんと共に、伝統を守っていききたいと思います。」と話されました。



↑三島神社で行われた三島町交通安全合同祈願祭

今年1年の交通事故ゼロを祈願 三島町交通安全合同祈願祭

1月31日、三島町交通安全合同祈願祭が三島神社で行われました。約20名が参加してご祈禱が行われ、渡部重記 副町長、秦兵輔 会津坂下地区交通安全協会三島分会長、横山秀秋 会津坂下警察署長、中木秀夫 宮下土木事務所総務課長、小柴修一 議会議長、佐藤直美 三島町交通安全母の会長、小松寅一郎 三島町シルバー交通安全推進隊長が、玉ぐしをささげました。三島町では、1月31日現在、交通死亡事故ゼロが1,329日続いています。



↑「だんごさし」を行った三島小学校児童の皆さん

小正月行事「だんごさし」 三島小学校で地域文化学習

1月10日、三島小学校で豊作や家内安全を願う小正月の年中行事「だんごさし」が行われました。三島小学校では、地域の生活文化を学習するために毎年行われています。児童の皆さんは、地元の方に習いながら団子を作り、校舎内に立てた「みずのき」に色とりどりの団子をさしました。

また、5・6年生を対象に、三島町文化財専門員の角田伊一さん（川井）による講話が行われ、小正月の行事にまつわるお話を聞き、児童の皆さんはメモを取りながら学びました。



↑公式輪投げを楽しむ老人クラブの皆さん

老人クラブは輪投げブーム！？ 公式輪投げ講習会に60名参加

最近、町内の老人クラブの皆さんの間で、「輪投げ」がちょっとしたブームの様です。これは、ルールに基づいて得点を競う「公式輪投げ」。三島町老人クラブ連合会の健康づくり事業として行われたもので、2月6日に町民センターで行われた講習会には60名もの方々が参加。得点の数え方や基本のルールを学びながら、和気あいあいと練習しました。輪投げの的には9本の棒があり、縦・横・斜めに3つ並んで入れば30点、9本すべてに入れば300点満点。参加した皆さんは高得点を目指し、何度も挑戦して楽しみました。

8名の受講者が修了 奥会津案内人講座

今年度初めて実施された「奥会津案内人講座」は、全5回65時間のカリキュラムが行われ、受講者8名全員が無事修了しました。この講座は、三島町エコ・ミュージアムプロジェクトの主催で、奥会津の魅力を再発見し、様々な体験プログラムをコーディネートできる人材の育成を目的に行われました。修了した皆さんは、2月23日（土）に町民センターで開催される「み～つけた。私のみしま。」と題した報告会で企画提案を行う予定です。



↑奥会津案内人講座受講者とスタッフの皆さん



桧原地区で 冬季防火訓練実施

1月20日、会津坂下消防署三島出張所の指導のもと、桧原地区で防火訓練が実施され、放水訓練や消火器の訓練などを行い、消防技術の向上を図りました。

みしま 編集後記

第53回福島県市町村広報コンクールにおいて、「広報みしま」昨年10月号が入選という評価をいただきました。これも、広報に対する町民の皆さんのご協力によるものと感謝申し上げます。

「広報みしま」は、町民の皆さんにとって一番の情報源であると考えています。また、各方面への発信にもつながり、資料としても後々まで残ります。「誰のための広報なのか？何のための広報なのか？」ということを常に問いながら、皆さんに親しまれ、必要とされる広報誌を目指しています。皆さんの暮らしの中に、手の届くところに、いつも「広報みしま」があることを願って、これからも努力していきたいと思ひます。

人口と世帯 2月1日現在（住民基本台帳）

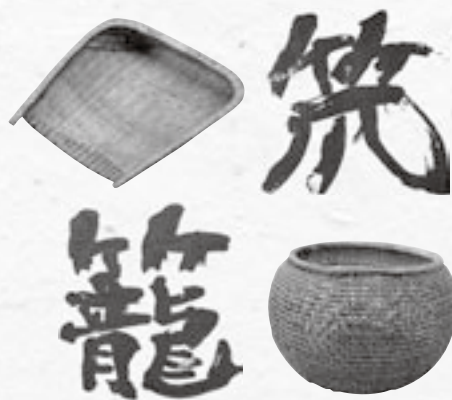
人口	2,206人（-6）	人の動き	出生	2人
（男）	1,037人（-2）		死亡	5人
（女）	1,169人（-4）		転入	0人
世帯数	876世帯（±0）		転出	3人

広報 みしま 2月号 No.179

発行日 平成20年2月15日
編集 三島町役場 総務課 企画財政係
福島県大沼郡三島町大字宮下字宮下350
Tel 0241-48-5515

ホームページ <http://www.town.mishima.fukushima.jp>
印刷 株式会社アポロ

この展示会は、編み組工芸品の魅力を再認識するとともに、全国各地の編み組工芸品の一層の振興を図ることを目的とします。



第7回全国編み組工芸品展

3月15日（土）～23日（日）

※17日（月）・21日（金）は休館

AM9:00～PM5:00

三島町交流センター山びこ

同時開催

第27回三島町生活工芸品展

3月15日（土）・16日（日）

AM9:00～PM5:00

三島町生活工芸館

問 奥会津三島編組品振興協議会 Tel 0241-48-5502
<http://www.okuaizu-amikumi.jp>



「広報みしま」は環境にやさしい
大豆インクを使用しています。