

市内で行われた活動やイベントを紹介します

1月11日(土)

能登島ガラス工房落成式
 工房を拠点にさらなる飛躍の
 のとじまガラス工房

かつて離島だった能登島は、大橋が架かったことで、観光客を中心に島外からたくさんの方が押し寄せた。そのころ、交流の拠点施設構想が生まれ、キーワードとされたのがガラス。そして、美術館や工房が誕生した。旧ガラス工房は、旧向田小学校の建物を利用し、多くのガラス作家を輩出してきたが、老朽化が著しく、このたび、新築された。31年前、石川県の工芸で唯一なかった工芸はガラス。能登島のガラスは、新たな工房を拠点に、さらなる飛躍が期待される。



1月15日(水)

ブリの解体ショー
 七尾魚に関心を深め、
 大吞保育園

大吞保育園では、園児たちに地元の海で獲れるおいしい七尾魚を知ってもらおうと目的で毎年ブリの解体ショーを開催している。地元漁師が、体長95センチ、重さ9キロのブリを、園児の目の前で鮮やかにさばらせて見た。ブリはいつ獲れますか。僕より大きいブリは獲れますか」と質問し、関心を深める園児。ブリが3枚に下ろされると「早く食べた」と心待ちに。切り身は、照り焼きにして試食。園児は「おいしい。ブリ大好き」と残さずきれいに食べていた。



1月19日(日)

田舎暮らし体験で誘客
 能登島は魅力たっぷり、
 能登島地内

東京の市民大学「丸の内朝大学」の8人が、能登空港利用促進を目的に、地域の人と企画する体験旅行の視察に能登島を訪問。地元の人に教わりながら味噌作り体験や塩作りを見学した。丸の内朝大学の坂牧哲生さんは「能登島は食べ物がいしくて、昔ながらの生活の知恵など魅力がたくさんある。田舎暮らし体験と、おいしい食を目玉にすればきっと満足してもらえるのでは」と手ごたえを感じていた。旅行は春夏秋冬の年4回を企画し、5月に1回目をスタートさせる予定だ。



1月19日(日)

能登島長崎町のサギチヨウチヨウ
 ちよつと変わった風習、
 能登島長崎町

「サギチヨウチヨウ」とは、能登島長崎町独特の風習。正月飾りを燃やす左義長に加え、子どもたちが竹などで小屋を造り海水で雑煮を作って食べるもので、50年前まで行われていた。子どもたちに伝統文化を知ってもらおうと住民有志団体「能登島自然の里ながさき」が企画。海水と真水を1対1で沸かし、白菜や餅などを入れて雑煮を作った。大人の中には雑煮を食べ「子どもの頃を思い出す」と目を細める人も。初めて体験した出村巨樹さん(能登香島中1年)は「これからも残していきたい」と話した。



1月22日(水)

北陸初！官民一体による創業支援
 ワンストップ窓口で情報提供、
 七尾商工会議所

七尾商工会議所、のと共栄信用金庫、日本政策金融公庫、七尾市が、なお創業支援、業務連携、協力に関する協定を締結。これまでは、各機関の支援しか創業者に提供できなかったが、今後は情報を共有し、どこへ相談してもワンストップ窓口で対応できるようにした。全国では平成3年以降、廃業率が開業率を上回っていることから、七尾市でも事業所減少に歯止めをかけるため官民一体となった取り組みが必要不可欠となっている。この協定をきっかけに、創業者が増えることを期待したい。



1月23日(木)

世界トップクラスの技披露
 卓球の松平兄妹、
 七尾サンライフプラザ

卓球世界選手権大会日本代表などとして、世界で活躍している松平兄妹3人(七尾市出身)が、卓球の実演やトークショーを行った。実家の松平卓球教室の生徒や来場者とラリーを披露。なかには、松平選手を相手にスマッシュを決め、会場を沸かせる場面もあった。賢二選手と健太選手の兄弟対決では、試合さながらのラリーやスマッシュで観客を魅了した。「1日7時間ほど練習しています。努力が大切」と話す3人に、会場からは熱い視線が注がれていた。



1月25日(土)

100歳の誕生日
 おめでとつございます、
 清水修子さん、
 寿老園

同志社女子大学英文科を卒業し、英語が堪能で、七尾高校中島分校に教師として勤務。3人の子どもに恵まれ、世話好きだった修子さんは民生委員や人権擁護委員を務め、地域に貢献してきた。話すことや、文章を書く事が好きで、今でも家族へ手紙を書いている。修子さんは「皆さんに感謝しています。これからも1日1日を大切に過ごしたい」と挨拶し、感無量の様子だった。これからも穏やかな日々をお過ごしください。



2月6日(木)

魚さばき体験
 地元漁師に習い挑戦、
 有機小学校

有機小学校の4・5・6年生が、地元の漁師から魚のさばき方を習った。イカ飯と、カワハギの刺身作りに挑戦。児童たちは、スミで手を真っ黒にしながらイカを調理。カワハギをおろす場面では、慣れない包丁さばきで悪戦苦闘。漁師の皆さんは、一人一人丁寧に指導していた。角間未唯さん(6年)は「カワハギを3枚におろすのが難しかった。家でも挑戦したい」と話した。普段、魚を調理しない児童たちにとって、貴重な体験になったようだ。

