

**盛岡
エリア**

多文化共生について学び、
外国人と積極的に交流しよう！



八幡平市での
出前授業の様子

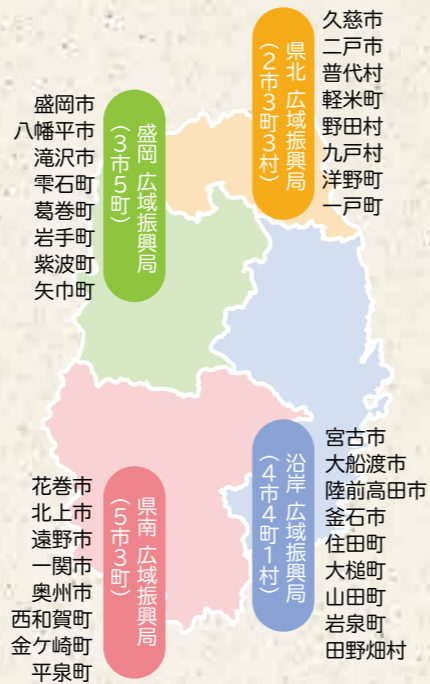
「多文化共生」という言葉を聞いたことはありますか？多文化共生とは、国籍や民族などが異なる人々が、互いの文化的な違いを認め合い、対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと。県内では、ハロウィンターナショナルスクール安比ジャパンが開校するなど、日常的に外国人と接する機会が増えることが見込まれています。

こうした状況をとらえ、盛岡広域振興局は、外国人との交流を促進し、多様な文化に対する理解を深めてもらうため、2021年度から多文化共生普及員による、出前授業を開催しています。

授業に参加した皆さんからは「お互いの

個性を尊重し合うことが大切だと感じた」「グローバルな視点で物事を考えられるようになった」など、多文化共生について理解を深められたとの声が多く寄せられています。

2023年度も盛岡広域8市町の小中学校や地域の団体などを中心に、出前授業を行いますので、興味のある方は、お気軽にお問い合わせください。



[問]盛岡広域振興局経営企画部
019-629-6670

**県南
エリア**

冷水と寒風にさらした、
西和賀名物「寒ざらしそば」。
この時季だけの逸品です！

豪雪地帯である西和賀町の名物として知られる「寒ざらしそば」。秋に収穫した玄そば(殻付きのそばの実)を、1月初旬の厳冬期に流水で10日間ほど漬けおきた後、山からの寒風に2週間ほどさらして乾燥させた、こだわりのそばです。この工程を経ることで、余分なアクや渋みが抜け、甘みと風味が増し、舌触りが良くなるといわれています。

こうして手間暇をかけて作られた「寒ざらしそば」を味わえるのは、3月の限られた期間だけ。提供する店も数量も限られていますので、予めチェックしてお出かけください。

なお、通行止めとなっていた西和賀町内の国道107号は、昨年11月30日から迂回路である仮橋が通行できるようになりました。仮橋は、天候や道路状況によって通行が規制される場合もありますので、事前に交通情報を確認の上、お出かけください。



玄そばを寒風に晒している様子
写真提供：(株)西和賀産業公社

<寒ざらしそばの提供>
[期間]2023年3月4日(土)～19日(日)
[提供店]農家食堂「およね」、十割そばの店「湯夢(ゆめ)プラザ」、春乃家(以上、西和賀町)、やぶ屋総本店(花巻市)、そば処川尻家(かわきや)(釜石市)

[問]●寒ざらしそばに関すること
(株)西和賀産業公社 0197-82-2211
●西和賀町の国道107号迂回路に関すること
県南広域振興局北上土木センター
0197-65-2738

**4広域振興局からの
お知らせ**

※新型コロナウイルス感染症の影響により、イベントなどが変更になる場合があります。

**県北
エリア**

新たな観光・交流スポットとして
道の駅「いわて北三陸」が
2023年4月下旬にオープン！



建設中の道の駅
「いわて北三陸」

三陸沿岸道路の全線開通をきっかけに、ますますアクセスが便利になった北三陸エリア。おいしい海山の幸や三陸ジオパークなど、魅力あふれるこのエリアに、新たに北三陸の“海・山・里・ひと”をつなぐ交流拠点施設として、道の駅「いわて北三陸」がオープンします。場所は久慈北ICのすぐそばで、開業は4月下旬を予定。駅内には、イベントなどに利用できる多目的スペースや地元の味が楽しめる飲食・物販スペースに加え、4市町村(久慈市、普代村、野田村、洋野町)の情報発信ブースもあり、気軽に近隣市町村の観光情報を入手することができます。

また、子どもが楽しく遊べる施設とし

て、高さ5mにも及ぶ大型遊具を設置したキッズスペースのほか、さまざまなイベントが開催できる屋外広場やホールなども備え、老若男女問わず、幅広い年代の方が楽しめる施設となっています。

4月には連続テレビ小説「あまちゃん」の放送から10周年を迎え、三陸鉄道ではこれを記念し、あまちゃん仕様のラッピング列車も運行予定。楽しい話題がいっぱいの北三陸エリアに、ぜひお越しください。

[問] 県北広域振興局経営企画部
0194-66-9670

**沿岸
エリア**

冬でも三陸のウニが食べられる!?
県内初、フロート式網生簀で育てた
蓄養ウニを出荷します！

岩手のウニの旬といえば夏頃。旬を過ぎて産卵期に入ると、食用部分が溶けたように見える「身溶け」が起こり、商品価値が失われます。そのため、ウニは限られた時期しか売り物にならないのが課題でした。

そこで、沿岸広域振興局では、釜石市の唐丹町(とうにちょう)漁協と連携し、2022年10月から唐丹湾で「ウニの蓄養(短期間餌を与えて肥育すること)試験」を開始。これまで県内各地で、磯焼け*対策の一環として、湾内で増えすぎた「やせウニ」を海中で吊った円筒カゴで蓄養するなどの取り組みが行われてきましたが、唐丹湾内では、フロート式網生簀を設置し、磯焼け海域から採った約6,000個の「やせウニ」を収容しました。

この方式は県内初の試みで、円筒カゴなどの方法に比べて餌やりや水揚げなどの管理が容易にできるのが特徴です。定期的に身入りを確認しながら、春先までに出

荷できるよう、蓄養を続けていきます。この試みによって安定的に出荷できる体制が整えば、磯焼け対策ができる上に、冬でもおいしい岩手のウニが楽しめるようになります。

蓄養ウニのこれからの展開をお楽しみに。

磯焼け：海藻が消失し、海底の岩礁(がんしょう)が露出して焼け野原になる現象。ウニなどが海藻を餌とすることから、これらの食害が原因の一つともされている。



写真はイメージです

[問] 沿岸広域振興局水産部
0193-27-5526