

# ぐんやぐんや凧を作ろう!

簡単に作れて弱い風でもよく揚がる凧を作ります。

- とき** 12月6日(日)～18日(日)  
午前10時～午後5時
- ところ** 1階ロビー
- 持ち物** タコ糸
- 参加費** 無料 ※申し込み不要



博物館  
Museum  
☎ 68-1881

## 合格のお守り配布します

機関車は急な坂道を登るときに線路に砂をまき、車輪がすべって空回りするのを防ぎます。試験合格のお守りとして、機関車の「すべらない砂」を無料で配布します。

- ※先着 500人・1人1点
- とき** 12月21日(日)～25日(日)



「おしは魚か、肉か、どっちが好きだかん」と聞かれると、最近の若い衆は1秒も迷わず「オレ肉好き!」という人が多いと聞きます。そういう自分も原稿を書きながら魚と肉を想像していると、ステーキが食べたくなってきた。

いろいろ聞くと魚は内臓や頭などがゴミが出るし、煮魚は味付けが不安、焼き魚はちゃんと焼けたのか、まだ生なのか不明、と悩むお母さんも多いらしいです。魚はスーパーではほぼ海で泳いでいたままの状態です売られています。これを肉に置き換えるのと牛や豚のまま売られていることになるので、そう考えると魚は難易度が高いのでしょうか。しかし、魚市場のマーケットやスーパーにはこれからの時期、蒲郡の漁師さんからとれたて直送の「ど美味い」深海魚がずらりと並びます。これは蒲郡の特権です(ごいことなのです)。

竹島水族館  
Aquarium  
☎ 68-2059



煮魚劇的ビフォーアフター! のアフターの方です。

蒲郡の子どもを全国で一番魚をキレイに食べられる子どもにしたい! という野望で、先日、煮魚の食べ方を伝授するイベントを見たのですが、子どもたちは丁寧に上手に喜んで深海魚(ワガの煮つけ)を食べていました。事前の食べ方の説明はみんな真剣に聞き、口々に「美味しい、美味しい」と笑顔で完食。煮魚の味付けはすき焼きのたれでも簡単にできるそうです。ちょっとしたきっかけを作り、ぜひ食卓に蒲郡特産の全国有数の美味しい魚を出して家族でいんなお話しながら地元魚を食べてもらいたいです。