



調理実習室をどう活用ください！

これまでの主な利用内容

- ・町生涯学習講座の料理教室
- ・割付地区の生涯学習講座の調理実習
- ・教育委員会主催の放課後子ども料理教室
- ・綾ユネスコエコパークまちづくり協議会の活動（規格外の農産物を使った乾燥野菜の試作など商品開発活動）
- ・民間企業主催の料理教室
- ・自治公民館女性連絡協議会の防災訓練（災害時を想定した調理実習）
- ・南九州大学と農協青年部の「食と農をキベリ隊」による調理実習や農業学習

綾ユネスコエコパークセンターが開館してはや5カ月。展示室には今日も小学生が訪れ、興味津々の様子でパネルや生きものに見入っています。夏休み期間中は毎日のように、子どもたちが「調べ学習」のために来館していました。

センターの中でも特に利用が多いのは、加工品開発のための専用器具も備える調理実習室です。8月末現在で467人が利用されています。



料金表

	区分	利用料
		午前／午後／夜間
調理実習室	町内在住者	各500円
	町外在住者	各1,000円
	冷暖房	各500円
試食室	町内在住者	各200円
	町外在住者	各400円
	冷暖房	各100円

時間区分

- ・午前／午前9時～午後1時
- ・午後／午後1時～5時
- ・夜間／午後5時～10時

◎10月の休館日

毎週火曜日、21日（日）

column

カワムツ

「ハエ」「ハヤ」と呼ばれている身近な魚の代表種。綾町の川で最も出合うことが多い魚かもしれません。

雑食性で附着藻類や底生動物など何でも食べる魚で、体長は10～15cm。オスはメスより大きく20cmくらいになることもあります。繁殖期になるとオスはあごから腹にかけてオレンジ色に染まり、見栄えがします。

川魚特有のクセが少しありますが、新鮮なものは塩焼きやから揚げなどおいしく食べることができます。きれいな河川の淀みを好んで住んでいるので、近くの川で観察してみてください。

