

FBC秋花壇 市内2校が受賞

学校花壇の出来栄を競う「フラワー・ブラボー・コンクール」で、県内65校が参加した中、最優秀の大賞と特別賞の総理大臣賞に、全校児童で花作りに取り組む伝統ある2校が輝きました。



◀佐山小学校▶
大きな花びら、夕日や虹が表現された花壇のテーマは、「希望の花」。夢が大空に向かって大きく開くようにという願いが込められ、5年生の北幸奈さんがデザインしました。

大賞



▶甲南中部小学校▶

夢や希望、友情のつながりが表現された花壇のテーマは、「つながる友情中部小」。6年生の宝本進吾さんのデザインで、全員が仲良くつながり、楽しい学校生活という願いが込められています。

総理大臣賞

近代の幕開けから甲賀市へ 変貌をとげる甲賀の近現代をえがく

▶甲南駅1番線に到着する列車(昭和40年代)



「明日の甲賀への歩み」 11月17日から予約受付開始

明治維新から、明治・大正・昭和・平成と激動の歴史をたどる通史編の最終巻をいよいよ刊行します。

地方行政の推移、産業経済の発展、インフラの整備、戦時下の地域、教育の変遷と文化・社会生活など、多くの史資料から甲賀の近現代の歩みを紹介します。

『甲賀市史』第4巻 平成27年3月刊行

「明日の甲賀への歩み」 11月17日から予約受付開始

- 本の体裁 B5判・上製本・箱入り・約590ページ・付録「学校変遷図」
 - 販売価格 1冊3,500円 予約価格 1冊3,400円
 - 予約期間 11月17日(月)～平成27年2月13日(金)
 - 申込方法 市史編さん室へ直接または電話・FAX・Eメールでお申し込みください。
- 水口歴史民俗資料館・土山歴史民俗資料館・かぶか生涯学習館 信楽中央公民館の各窓口でもお申し込みいただけます。(休館日にご注意)
- ※全巻予約済の方は今回の予約は不要です。

※市史の詳細は市ホームページトップの「甲賀市史」のパナーからもご覧いただけます。

歴史文化財課 市史編さん室 (市役所甲南庁舎 3階)
☎86-8075 / ☎86-8216 Eメール koka30109000@city.koka.lg.jp



甲賀流忍者鍋

甲賀流忍者鍋

忍者鍋の掟三か条

- その一 甲賀市産の根菜・野菜を3種類以上使用
- その二 甲賀市産の味噌を使用
- その三 滋賀県産の食肉を使用

忍者巻きの掟三か条

- その一 甲賀市産のかんぴょうを使用
- その二 甲賀市産の米を使用
- その三 見た目が巻き物



地元で親しまれ、甲賀市に訪れる皆さんにも喜ばれる料理を目指して今年、「甲賀流忍者鍋」「甲賀流忍者巻き」が誕生しました。それぞれ三つの条件を満たし、お店ごとに工夫が凝らされた「忍者鍋」は全部で15種類。「忍者巻き」は6種類。市内の16店舗でお楽しみいただけます。

地元の食材を使用した、見た目や仕掛けを楽しめる甲賀の名物料理として、ぜひご賞味いただき、たくさんの方に広めていきましょ。

新店舗紹介 今回新たに水口町の2店舗が加わりました

水口 焼肉ねぎし 水口店

甲賀流忍者牛ホルモン鍋
熱した石鍋にスープを注ぐと蒸気があがり、具材が消える様子を楽しめます。
(☎ 63-5606)



水口 呑み所ダイニング 八丸

甲賀流忍者火鍋
唐辛子がアクセントとなり、旨味の中に辛さが広がるスタミナ鍋です。
(☎ 63-7329)



※他の協力店舗およびキャンペーンの詳細は、市ホームページ「甲賀観光コンシェルジュ」をご覧ください。

平成26年12月1日(月)～平成27年2月28日(土)

忍法地産地消の術キャンペーン開催

キャンペーン期間中に各店舗で料理を食し、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で甲賀ブランド認定商品などが当たります。

甲賀観光未来会議 (事務局: 観光企画推進室)
☎65-0708 / ☎63-4087

この「ほこ」が甲賀流忍者鍋・巻きは、このほこがあるお店でお召し上がりいただけます。

みんなで食べて広めてね 市内16店舗で楽しめる
「甲賀流忍者鍋」「甲賀流忍者巻き」

