

# 地域振興

◎大野地区公民館（大野地区からいも生産組合）／☎ 32-7022



1/商標登録された「うのばい」ロゴマーク 2/商品を持ってにこやかに笑う、大野地区の皆さん

大野地区で、特産品のブランドを確立する取組として、住民がアイデアを出し合って作った「うのばい」ロゴマークの商標登録を行いました。

これは、地区住民が特産品であるつらさげ芋や高原野菜のブランド価値を高め、広くPRしたいという思いから、10年をかけて計画したもので、令和2年3月に商標登録されました。大野原（うのばい）の文字と高隈連山の山並みでデザインされたロゴマークは、住民で話し合いを重ね、完成させたものです。住民の皆さんは「このロゴマークで大野地区の特産品がうのばいブランドとして確立していけばいいと思います」とようやく出来上がったロゴマークの完成を嬉しそうに話していました。

同地区では、毎年12月につらさげ芋の販売を解禁しており、昨年12月に販売されたつらさげ芋のパッケージでロゴマークが披露されました。

大野地区ブランディング

# 「うのばい」商標に アイデア出し合い



①ぶりとかんぱちは、酒と塩・こしょうをふって下味をつける。

②1切れを4等分の棒状に切っておく。  
※お好みで皮を取ってください。



③春巻きの皮に、それぞれ②のぶり・かんぱちを2切れずつと青しそ1枚、チーズ10gを乗せる。

④③の巻き終わりに水溶き小麦粉をしっかりと塗る。



⑤④を巻いて巻き終わりを下にしてしばらく置いておく。

⑥最後に油でからりと揚げて、レタスを敷いた器に盛ると・・・



ぶりとかんぱちの包み揚げ  
完成です！



1人あたりエネルギー 443kcal  
1人あたり食塩相当量 1.3g

## SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month  
今月の食改さん



左から 中濱 文子さん、海元 民枝さん、神崎 純子さん

### 今月のレシピ ぶりとかんぱちの 包み揚げ



- 2人分
- ぶり切り身 (80g) / 1切れ
  - かんぱち切り身 (80g) / 1切れ
  - 料理酒 / 小さじ2
  - 塩・こしょう / 少々
  - 春巻きの皮 / 4枚
  - 青しそ / 4枚
  - ピザ用チーズ / 40g
  - 水溶き小麦粉 / 適量
  - 揚げ油 / 適量
  - レタス / 50g

垂水の特産のぶりとかんぱちを使ったメニューです。ぶりとかんぱちには、心筋梗塞や脳梗塞等を防ぐ効果のあるEPAと、脳内の情報伝達を円滑にするDHAが豊富に含まれています。