

四代目 / 伊達な宣伝部長募集

—伊達市をもっと盛り上げたい人、お待ちしております—

伊達市では、まちの魅力発信の担い手となって自分の活動を通して自主的に発信する「伊達な宣伝部長」を設け、現在 14 人の部長に活躍していただいています。あなたも「伊達な宣伝部長」になって、伊達市の魅力を発信しませんか。

■ 募集期間
10/27 ㊦～12/16 ㊤

■ 応募方法
いずれかの方法でお申し込みください。

①左記応募フォーム  応募フォーム

②メールによるお申し込み（応募用紙は市 HP でダウンロード可）

③申込用紙を秘書広報課（市役所東棟3階）に郵送または持参

■ 応募資格

市内に在住または通勤する人で、下記に該当する人を対象とする。

●伊達市に関心と愛着を持ち、応援しようとする意志を持つ人

●自らの活動の場を通して、市内外に幅広く市の魅力を PR できる人

●国、地方公共団体の議員、公務員（会計年度任用職員含む）でない人

■ 任期 2年間（※無償での活動）

■ 活動内容

①市外の友人、仕事先、趣味の仲間などに紹介する活動、自身の SNS などに投稿し幅広く PR する活動

②伊達市の隠れた魅力、地域の情報の掘り起こし

③市が行うシティプロモーション推進事業への積極的な参加、協力（アンケートや市が発行する冊子などへの寄稿、交流会などへの参加など）



☎ 575-1113 FAX：024-575-2570
Email：press@city.fukushima-date.lg.jp

■ お問い合わせ・応募先
〒960-0692 福島県伊達市保原町字舟橋 180 番地
伊達市役所 総務部 秘書広報課 広報広聴係 「伊達な宣伝部長」募集担当

伊達市公式 Instagram
今月の「# いいないだて」

Instagramで「# いいないだて」がついた投稿を広報担当者が確認し、今月の「ベスト・オブ・いいない!」を決定します。さて、今月の「いいない!」は？



アカウント名：@last_pemperorさん
撮影場所：伊達市壘山町石田地区
投稿日：10月10日

星空のヒガンバナ、い〜ない!

「毎年ヒガンバナを撮りに石田に通うのが楽しみ。ちょうどカシオペア座が出てくれてナイスタイミングでした。」と、好機をとらえた撮影の裏話を聞かせてくれました。

「# いいないだて」をつけて投稿しよう

皆さんが撮った、思わず「い〜ない!」といったくなる伊達の写真をお待ちしています。

伊達市公式 Instagramはこちら▶



☎ 秘書広報課広報広聴係
☎ 575-1113

幸せがじゅずつなぎになるリレートーク

伊達市に住んでいる人が、今話したい人と対談し、実際につながりを作っていくコーナーです。誰とどのようなことを話すのか、台本はありません。

キャンプ料理やジビエに興味がある渡邊祐一さんが訪ねたのは、保原町でイタリア料理店を営む末永俊一朗さん。何やら、おいしそうな会話が聞こえてきました。

トークを動画で見る▼



すえなが しゅんいちろう わたなべ ゆういち
#7 末永 俊一朗 × 渡邊 祐一

末永俊一朗…昭和46年生まれ。TRATTORIA La Wasabi(平成14年開店)オーナーシェフ。地域食材に精通し、ここでしか食べられないイタリア料理提供に勤む。渡邊祐一…昭和39年生まれ。アウトドア全般に親しむ(株)CIA デザイナー。(撮影場所:TRATTORIA La Wasabi)

渡邊 末永さんが料理人になった理由はなんですか。

末永 両親が手打ちうどんの店をやっている、両親の働く姿を見て育ったので、料理の道へ進むのはごく自然の流れでした。

渡邊 なぜイタリア料理を？

末永 就職した先は寿司屋でしたが、修行中に父が他界し実家を手伝うことにしました。妹がイタリア料理の料理人と結婚したことをきっかけに、妹夫婦と3人で何かできないかと考え、イタリア料理店を始めました。

渡邊 イタリアにジビエはありますか？

末永 たくさんありますよ。イタリアでも海のない山岳地帯ではイノシシ、シカ、クマなどの伝統料理が残っています。

渡邊 キャンプ料理として簡単に作れるものはありますか。

末永 狩人の料理と呼ばれるカチャトーレですね。猟師の山ごもり生活で生まれたものです。

渡邊 イタリアのマタギだね。

末永 そうです(笑)。自分で仕留めたお肉とハーブ、飲みかけで少し酸化した白ワインを使います。羊、豚、鶏、何の肉で

もいいんです。焼いた肉にハーブと野菜、塩漬けのオリブオイルと白ワインをドボドボ入れて煮込みます。海のキャンプならエビや小魚、白ワイン少々トマトを鍋で煮込むだけで魚介スープが完成します。炭や薪で焼いたパンをスープに浸して食べたり、ご飯を入れてリゾットにしてもおいしいですね。

渡邊 僕のアウトドアライフがおしゃれになりそう(笑)。ところで、「じゅずつなぎ」を感じることはありますか？

末永 たくさんのご縁の中で人と人をつなぐことが調理師としての役割だと思っています。僕が作った料理をおいしいと感じてもらおう。そして素材を提供してくれた農家さんには「こういう料理を作ったらお客さんに喜んでもらえた」と伝える。農家さんは自分が作った作物がどう料理されているのか知れる機会が少ないので、お客さんが喜んでくれたと分かれば作りがいがありますよね。伝えることで幸せがじゅずつなぎみたいになって感動が生まれる。そのお手伝いをしたいなと思っています。

次のトーク：盛藤駿介さん（花茂里）×末永俊一朗さん

※魚介を使った漁師の料理はベスカトーレと呼ばれる。