

Happy

椿山をPRしようと、平内町
町・夏泊半島のビーチを舞台に
したクラフトイベント。美しい
景観と自然が今でも残る
平内町で実施するイベントを企画・運営し、
ものづくりをする人たちなら、場所を
問わずに商売ができるのではないか…。
内町のぎわいを保つために、これから
の商売の在り方を考えた先に生まれた
のが、「椿山クラフトキャンプ」と「ひら
ないMRAI商店街」というイベントです。



平内町で活動しているクラフト作家をはじめ、飲食店、体験ワークショップなど、幅広い出店者が集結。また、平内町自慢の美しい海で体験できるアウトドアスポーツSUP(サップ)を実施し、自然を満喫。

椿山クラフトキャンプ 2018 | 今年も開催!
日時: 8/18(土) 11:00~16:00
19(日) 10:00~15:00 (2日間)
会場: 平内町椿山海水浴場
(東津軽郡平内町大字東田沢字横峯)



左から、渡辺悟さん、武田勇紀さん、畠井忠澄さん。30名ほどの平内町商工会青年部をまとめるコアメンバー。自分たちに続く若い世代の人材発掘にも力を入れている。



青森市在住のライター
まりな
鈴木 麻理奈さん
青森市出身。
不定期発行「KONO-HEN journal」編集部。
青森県内で自分らしく
生きている人、すてきな
モノ、コトを紹介する冊子
を発行。



平内町商工会青年部

18~45歳までの平内町商工会員が所属する。平内のまちづくりの先導役として、さまざまな団体とコラボしながら、子どもからお年寄りまで幅広い年齢層で楽しめるイベントを企画。平内町を楽しく元気にするべく、積極的に活動している。



f レシピアレンジの詳細はFacebook
青森県広報広聴課

ホタテとトマトのさっぱりマリネ

エネルギー: 339kcal・塩分3.3g(4人分)

[材料: 4人分]

ホタテ	6個
トマト(大)	1個
たまねぎ	1/8個
パセリ	少々
〈マリネ液〉	
オリーブオイル	大さじ2
酢(またはレモン汁)	大さじ1
はちみつ	大さじ1
塩、こしょう	少々

[作り方]

- ホタテは、殻から外して、貝柱を取り出す。
- ホタテの貝柱とトマトは、一口大の大きさに切る。
- たまねぎとパセリは、みじん切りにする。
- マリネ液の材料をボウルに入れて混ぜたら、②③を加えて混ぜ合わせる。
- 冷蔵庫で冷やしたら完成



翌日以降は、
生ホタテを加熱して、
パスタにアレンジ!

連載

地元人がレポート!

地域から魅力発信! ハッピー♡リレー

vol.2 | 東青地域

平内町商工会青年部

— 平内町 —

地域の旬食材
レシピ付

これから先の子

子どたちのために、
平内を楽しい街に
したいと話す渡辺
さん。自分たちが
楽しく生きる姿
を見せてることで、
仲間を増やし、
町全体を巻き込んでいきたい
と語ります。

こうしたつながりが、これか
らの平内町をさらに熱く魅
力ある町に盛り上げていく
でしょう。



子どもの木登り体験や平内ならではの
ホタテの貝を使ったワークショップも。
出店者と来場者との間に生まれる笑顔
があちこちで見受けられたのが印象的。

※写真は昨年の「椿山クラフトキャンプ」の様子



鈴木さんが選ぶ
地域の旬食材
「青森ホタテ」



なぎさPoint
お好みでパプリカなどの夏
野菜を加えたり、ホタテを
さっとあぶって使うと違った
食感が楽しめます!



食育料理家
フードクリニック「なぎさカフェ」
オーナーシェフ
なぎさ なおこ
八戸市在住。病気予防の食事を
コンセプトにした旬のやさいたっぷ
りの家庭料理が人気の「なぎさカ
フェ」を経営。食育や調理指導な
ど講師として全国で活動中。

このレシピは
アメブロ☆幸せなぎさごはん
にも掲載しています。