



高校生が地元東金をPR



東金商業高校3年生 関本 夢愛 さん



Q.「とうがねまるごとプロモーションプロジェクト」について教えてください

今年度から始まった新たな試みです。東金の魅力をたくさんの方に届けたい東商生9人が集まっています。プロジェクトの一環として、東商の文化祭で地元商品を販売し、地元の魅力をたくさんの方へ伝えることを目標としています。

これまで、主に道の駅みのりの郷東金で実習を受けてきました。商品をPRするポップの制作、農産物の品出し、レジ打ちなどの実地体験、さらには地元食材を自分たちで調理したものを食べ、その良さをSNSで発信しています。苦労した点は、お客様に伝わるポップの制作です。みのりの郷の社員の方からたくさんアドバイスをいただき、何度も試行錯誤

し制作してきました。お客様から「がんばってね」と温かい声をかけてもらえることもあり、人の温かみを感じながら、楽しく活動できています。

Q. 挑戦したいこと

文化祭当日は、たくさんの方に地元東金の魅力を届けたいです。そのために、たくさんの方の学び、メンバー間での情報共有を大切にしていきたいです。そして私たちの活動が東金の活性化につながってくれれば嬉しいです。文化祭当日(10月4日(土))ぜひお越しください!

Q. 将来の夢

卒業後は、接客業につきたいと考えています。お客様一人一人のニーズに寄り添える社会人になりたいです。



東金市 食生活改善会の『おいしいレシピ』

プラムのヨーグルト



甘酸っぱくてさわやかなおいしさで、夏にピッタリのデザートです。



材料(4人分)

- プラム ..... 400g
- 砂糖 ..... 大さじ4
- 水 ..... 150ml
- ヨーグルト(無糖) ..... 400g

1人分 栄養価

エネルギー	137kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	4.0g
食塩相当量	0.1g

今回の地産地消



6月下旬~8月が収穫の季節です

市内では、丘山地区を中心に生産されています。東金プラム組合の方々が研究を重ねた高品質のプラムは人気の特産品です。葉酸・カリウム・ビタミンEが多く含まれていて夏バテ防止や美肌効果が期待できます。

作り方 15分

- ① プラムは種に沿って1周切り込みを入れてねじって半分にし、種を取り除く。
- ② 鍋に砂糖と水を入れ、沸騰させてシロップを作る。そこにプラムを入れて3分くらい煮て火を止める。
- ③ 粗熱が取れたらシロップと一緒に冷蔵庫で冷やす。皮を取り除いてシロップと一緒にヨーグルトの上に盛り付ける。

「おいしいレシピ」は、毎月19日(食育の日)に市内のスーパーなどで配布。健康に役立つコラムも掲載しています。市ホームページ▶



広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っていますので、電話や窓口、市ホームページなどでお申し込みください。



市ホームページ 広報とうがね



LINE 公式アカウント



スマホアプリ マチイロ