

第10回 亀山市美術展

市民文化部文化振興局

文化スポーツ室(☎84-5079)

とき 2月4日(水)～8日(日)
 午前10時～午後5時

※8日(日)は午後4時まで

ところ 市文化会館

入場料 無料

展示作品 日本画、洋画、写真、書、彫刻・工芸の5部門で、審査の結果、入賞・入選した作品、本市の名誉市民である中村晋也さんによる特別出展など

公開審査

とき 1月25日(日)

▷日本画、洋画、書、彫刻・工芸の各部門…午後2時～

▷写真部門…午後5時～

審査会場 市文化会館中央コミュニティセンターなど

作品を出品される方へ

出品者は、次の要領で作品を搬入してください。

とき 1月25日(日)

午前9時～正午(時間厳守)

ところ 市文化会館中央コミュ

ニティセンター

※詳しくは作品募集要項をご覧ください。

市展特別講座

～絵画学入門 絵の楽しみ方～

とき 2月7日(土)

午後2時～3時30分

ところ 市文化会館2階会議室

講師 信州大学名誉教授
 (亀山市文化大使)

上田秀洋さん

定員 100人(先着順)

※申し込みは不要です。



となりまち

情報交流ひろば

企画総務部広報秘書室
 (☎84-5021)

いが・こうか・かめやま



伊賀市

伊賀産菜種油

～豊かな自然の恵みと作り手のこだわりが生きる一品～

伊賀産の菜種だけを使用して昔ながらの压榨方式で抽出した国産菜種油「七の花」。

生きた種子のまま、労を惜しまず非加熱で搾油し、純度を高めてできたのが「エキストラバージン菜種油」と「やさしい油」で、爽やかな香りと味が生きています。

ほかに、じっくり時間をかけて焙煎、湯洗い、加圧して搾油した「深煎り焙煎菜種油」と「一番搾り菜種油」があり、こちらは炒め物や揚げ物などに自然なコクと香りを与えます。また、ドレッシングとしても幅広くお使いいただけます。

自然そのままの味をぜひ味わってください。



問合せ先

伊賀市農林振興課(☎0595-43-2302)
 (一社)大山田農林業公社(☎0595-47-0151)

伊賀市広聴情報課(☎0595-22-9636)

甲賀市

甲賀の名物料理

「甲賀流忍者鍋」&「甲賀流忍者巻き」

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。

甲賀の食材を利用した、目にも楽しめる名物料理をぜひご賞味ください。

忍者鍋の掟三か条

- その一 甲賀産の根菜・野菜を3種類以上使用
- その二 甲賀産の味噌を使用
- 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 甲賀産の「かんぴょう」を使用
- その二 甲賀産の米を使用
- その三 見た目が巻き物のかたち



忍法地産地消の術キャンペーン(2月28日まで)

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人の中から抽選で、甲賀ブランド認定商品などが当たります。

問合せ先(取扱店舗の詳細など) 甲賀観光未来会議
 (甲賀市観光企画推進室内 ☎0748-65-0708)

URL <http://www.city.koka.lg.jp/8009.htm>

甲賀市広報課(☎0748-65-0675)