

# 南越前町PRロゴマーク を制作しました!!

町では、町の魅力を県内外の方々に広くPRするために、ロゴマークを制作しました。今後は、町の様々な事業にて使用するだけでなく、南越前町をPRする事業を実施される個人や団体等に使用いただき、ロゴマークによる町の魅力発信を行う予定です。



## 【デザインコンセプト】

南越前町は、豊かな緑に包まれた山々、海の幸に恵まれた日本海、文化歴史に育まれた里があり、「山・海・里」という三つの「幸」がそろった町です。この南越前町を、山があり、海があり、里がある一つの国として考え国旗をモチーフにし、世界観を訴求することをコンセプトとしてデザインを制作しました。

## 【PRロゴマークの使用について】

使用にあたっては、事前に「使用届出書」を観光まちづくり課へご提出いただき、「南越前町PRロゴマーク取扱要綱」および「南越前町PRロゴマークマニュアル」における使用基準や条件等に従ってご使用ください。

詳細は、町ホームページをご覧ください。

■ 問合せ 観光まちづくり課

☎ 0778-47-8002



## 南越前町地域おこし活動 NEWS

### 魅力あふれる糠集落 南越前まち歩き参加者募集

かつて糠地区の中央には、急峻な山の間を蛇行する糠川が流れていました。昭和50年の河川改修・道路改良工事により現在は県道となっています。そのかつての流域に沿って密集して住宅が立ち並ぶのがこの地区の特徴的な風景です。私はそんな風景にグッとくるところがあり、河野に興味のある人々を案内するために度々糠地区に足を運んでいました。

糠には杜氏文化(酒造りの出稼ぎ)、特務艦関東や水仙など特徴的な歴史や文化があります。また独特な集落景観を見ながら練り歩くのもとても面白く、色々な魅力が詰まった集落です。ぜひ一緒に訪れてみませんか。

(地域おこし協力隊 田上夏伊)



日程：2月11日(土) 9:30~15:00

場所：糠地区

参加費：無料

定員：10名(対象は町内外を問いません)

■ 申込み・問合せ 観光まちづくり課 ☎ 0778-47-8013 (申込締切：2月8日(水))

## 食改

### みつばちゃん 知恵袋



### 減塩かに玉 《材料(2人分)》

- ・卵……………4個
- ・かに風味かまぼこ…2本
- ・ねぎ……………1本
- ・にら……………1束
- ・甘酢あん
- ・水……………カップ1/3
- ・砂糖……………小さじ1
- ・ポン酢……………小さじ1
- ・片栗粉……………小さじ1
- ・サラダ油……………小さじ1と1/2
- ・塩、こしょう……………各少量
- ・酒……………小さじ1

#### 《作り方》

- ①卵は溶きほぐす。かに風味かまぼこをほぐす。ねぎは2mm幅の斜め薄切り、にらは5cmの長さで切る。甘酢あんの材料は混ぜ合わせる。
- ②フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、ねぎとにらを炒める。油が回ったら、かに風味かまぼこを加え、Aで調味する。
- ③②にサラダ油大さじ1/2を足し、卵液を流し入れる。大きくかき混ぜて半熟状にし、器に盛る。
- ④③のフライパンをふき、甘酢あんの材料を入れて中火でかき混ぜながら煮立てる。とろみがついたら③にかける。

#### ポイント

しょうゆと酢の代わりに、ポン酢を使用する。  
上にかける甘酢あんも、同じフライパンで一気に作れる。  
混ぜながら火を通し、ちょうどよいとろみ加減にする。

