

えーがね！くまね

小牧市役所シティプロモーション課観光交流係

鈴木 健

7月7日、小牧市・八雲町交流市民の会の小牧市民の皆さんと八雲町を訪問し山車行列を観覧しました。観覧された皆さまは八雲町の熱気を間近で感じ、とても感動されていました。

さて、今回は小牧発祥の名古屋コーチンについて紹介させていただきます。

名古屋コーチンは、明治時代に元尾張藩士の海部壮平(兄)と海部正秀(弟)が小牧の池之内で誕生させ、地鶏として全国的に知られていきます。正式な品種名は「名古屋種」で、明治38年に日本家禽協会から国産実用品種第一号の鶏として正式に認定され、卵を生産した後も食肉としても利用できる卵肉兼用の実用品種として全国的に飼育され、明治時代から昭和30年代までの養鶏産業の振興に大きく貢献してきました。その後、大量生産に適した外国種におされ、一時は絶滅しかけたが、グルメ志向などで生産羽数が急増し、「かしわの王様」として再び脚光を浴びています。



名古屋コーチン

肉質は弾力に富み、よくしまつて歯ごたえがあり、「こくのある旨みがあります。また、卵は美しい桜色をした卵殻が特徴で、やや小ぶりですが、舌触りが滑らかで、濃厚で「こく」のある美味しさがあります。

おすすめの食べ方は、「ひきずり鍋」です。ひきずり鍋は鶏肉を使ったすき焼きで、「ひきずり」の由来は、すき焼き鍋の上で鶏肉を引きずるように食べたことなどが由来と言われています。

ぜひ、小牧市にいられた際には尾張の逸品名古屋コーチン料理をご賞味ください!!

協力隊 奮闘日記

協力隊と町民の情報交換



Loughmo(ら・ふも)が開店して8月で2カ月がたちました。利用者も少しずつですが増えてきており、町民の皆さまに助けられているなど実感できる日々が続いています。8月は、どのように改善していけばLoughmoを皆さまに利用していただけるようになるのか、悩みながら、さまざまな改善を行ってきました。その一部を紹介します。

実は、8月からLoughmoの営業時間を拡大しました。「休日にやっていないと仕事で行けない」「午後5時以降なら行けるんだけど」といった意見を頂き、営業時間を午前9時〜午後8時30分に変更、定休日なしに変更しました。

また、「ドリンクを追加してほしい」という要望があり、オレンジジュースとソフトドリンクを新メニューとして追加しました！さらに、「テーブルとイスが店舗の雰囲気にあわない」という意見を頂き、テーブルは木材を使用し

たものに変更しました！

このような改善は、皆さまから頂いた貴重な意見を反映したものです。また、さまざまな改善は、皆さまの協力があつたからこそ、実現できています。

協力隊は、今後も皆さまの意見を大切に、Loughmoの改善に活かして多くの方が気軽に集まって「まちづくりを語る場」としていききたいと思っています。

今後も皆さまと一緒に進化させていきたいと思っています。



情報はFacebook・Twitter・Instagramと発信します
 ○Facebook: @cok.yakumo
 ○Twitter: @yakumo_kyoryoku
 ○Instagram: yakumocho_kyoryokutai

町長との懇談会 OK

町長と話したい、町長の考えを聞いてみたいと思っている町民の方との懇談会を開催しています。

- ◆人数 5名以上(団体、個人は問いません)
- ◆懇談時間 概ね1時間程度
- ◎希望の開催日時と会場を事前にお知らせください(こちらから伺います)。随時受け付けています。
- ※日程は町長の公務日程と調整させていただきます。
- ◆申込先
 企画振興課協働推進係 ☎0137-62-2300
 地域振興課まちづくり推進係 ☎01398-2-3111

Loughmo(ら・ふも) 営業時間・定休日 変更のご案内

2017年8月1日より
 9:00-20:30
 定休日：なし

何卒ご理解のほど頂きまして今後ともご愛顧頂きますよう宜しくお願いいたします。