

観光大使誕生

市では、市内外で開催されるさまざまなイベントで当市をPRしてくれる、観光大使5人を任命しました。観光大使に任命されたのは、市内在住の朝比奈春香さん、小島遥さん、鈴木茜さん、中馬彩夏さん、森田沙織さん。

市では、つくばみらい市を全国にアピールするため、市内外で開催されるイベントにおいて当市をPRする観光大使の募集を行いました。つくばみらい市に愛情を持っていることが募集条件で、20人の方から応募をいただきました。その後の選考の結果、5人が観光大使に任命されました。

5人の観光大使は、7月6日に開催した整備完了記念イベント「ようこそみらいへ」で、市観光協会会長の片庭市長から委嘱状が交付された後、会場を訪れた方々へ市の



PRなどを行い、観光大使としてのスタートをきりました。任命を受けた5人からは「つくばみらい市を世界中の人に知ってもらいたい」「つくばみらい市を盛り上げていきたい」「地



元愛がすごくあるので、頑張りたい」「フレッシュな気持ちで頑張っていきたい」「観光大使になったのは貴重な経験、つくばみらい市をたくさんPRしていきたい」と意気込みを語ってくれました。

グルメレシピ 入選作品を紹介

市では、市内で栽培される新鮮な食材を市内外の多くの方に広めるためのご当地グルメの参考とするため、レシピの募集を行いました。

1作品に2点以上使用するというもので、66作品の応募がありました。一次書類選考により選ばれた12作品のうち4作品を、7月6日に開催した整備完了記念イベント「ようこそみらいへ」で来場した方々が試食し、アンケート

にご協力いただきました。試食いただいた4作品のレシピをご紹介しますので、ぜひご参考にしてください。

なお、アンケート結果および12作品のレシピについては、ホームページに掲載しますのでご覧ください。

または酢+醤油

【作り方】

(A)の食材をよくまぜる↓皮を手へのせ丸く水をつける↓あんを中央にのせたら上から皮をのせ、ふちを押さえる↓片面1分焼く↓湯を80ミリリットル入れ3分程蒸し焼きにする↓ぱりぱりではなく、つるつと焼きあげるとトマトを皿に飾る↓薬味にみつばを使う↓お好みのたれでいただく。



TMG (つくばみらい餃子)

【材料と分量(1人分)】

(A) とりももひき肉：100g / 片栗粉：小さじ1 / 長ネギ(みじん切り)：大きじ1 / 大根おろし：大きじ2 / 塩、こしょう、ごま油、生姜：少々(B) 餃子の皮：10枚(2枚で1個分) / トマト：2分の1 / みつば：適宜(C) たれ：からし+醤油