http://www.town.oiso.kanagawa.jp.

わが気のアイドル

樋原 陽悠<ん 平成19年8月28日生

剛さん、多香子さんの長男



ぼくの愛車は三輪車♪駅まで電車を 見に行くよ。出発進行!帰ってからは ミニカーでプップー!乗り物大好き♪

※このコーナーに登場してくれるお子 さんを募集しています。

○問い合わせ 政策課 ☎内線207

ずがなの朝市 はいきるよ

地場産の野菜の 直売も同時開催!!

毎回好評をいただいている 大磯漁港での"さかなの朝市" がいよいよ始まります。

日時:4月18日、5月16日、 6月20日、7月4日、 9月19日、10月17日

(いずれも日曜日開催)

8:30~(整理券配布は7:00~) (荒天・不漁の場合は中止、8月・ 11~3月はお休みです。)

春が旬のお魚は・・・・・・

マアジやマダイ、カタクチ イワシ、サヨリなどです。サ ヨリは、身体に似合わず大変 美味な味わい。刺身や寿司だ ね、お吸い物に適しています。 (大磯町漁業協同組合ホームページより)

〈大磯で獲れるお魚ランキング〉 をご紹介します。

1位 マサバ

秋に最も美味

2位 ウルメイワシ

秋から冬が旬

3位 ヤマトカマス

塩焼きや干物に最高!!

4位 ムロアジ

夏が旬。クサヤの原料

5位 ヒラソウダ 削り節の原料

6位 マアジ

お刺身や干物

*大磯町郷土資料館お魚ハンドブックより

大磯町漁業協同組合 ☎(61)0940 観光推進室 ☎内線248



①きれいな菜の花摘めたかな (3/13・大磯運動公園まつり)



③快晴の中多くの人で賑わった 餅つき大会 (3/14・馬場公園)



②海の生き物に興味津々 (2/14・海の教室ビーチコーミング)

2/23~4/4 郷土資料館 春季企画展 研師 人間国宝 永山光幹



⑤鋭い光を 放つ刃

4





- 杉崎さん(広報カメラマン)
- 奥野さん(広報カメラマン)
- 高田さん(広報カメラマン)
- ④⑤ 太田さん(広報カメラマン)
- 上田さん(広報カメラマン)



⑥研師による刃を研く実演