

## Pickup!① 対馬の厳選素材 “鉄人”の技でさらに美味しく



フジテレビ「アイアンシェフ」で無敗の強さを誇る脇屋友詞シェフ主催の「食材研究会」が、1月29・30日、福岡市で開催されました。

会のテーマは“国境の島：対馬<sup>べにひとみ</sup>「紅曠(アカムツ)」と「穴子」”。他にも「対馬しいたけ」「つしまみかん」「対馬蜂蜜」など対馬が誇る厳選素材と、今をときめくアイアンシェフとの夢のコラボレーション。200名以上の参加者は、「対馬の美味しさ」に酔いしれました。



特選赤むつと聖護院蕪の熱々の一品



海老卵としいたけのうま味がいっぱい煮込み



## つしまチカラ 宮島街道を疾走

## Pickup!②

1月20日、広島県で開催された「第18回全国都道府県対抗男子駅伝競走大会」に、西部中学校3年の栗屋直斗君が長崎県チームの第2区走者として出場しました。中学生区間での対馬の選手の出走は初めて。1区から9位で襷を受け取った栗屋君は、全国の韋駄天たちが揃う大舞台でも堂々と実力を発揮。2人を抜く快走で長崎県チームの10位に貢献しました。

栗屋君は「長崎県代表としてプレッシャーや重圧はあったけど、緊張することなく走る事ができました。対馬の人たちがたくさん応援してくれていたのので、頑張る事ができました。今後は、高い目標を持って全国でも通用できるような選手になりたいと思います」と語ってくれました。



写真提供:長崎新聞社