

新しい(NEW・乳)郷土料理を考案

牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会最優秀賞受賞

藤原菜穂さん

今月8日に盛岡市で開かれた、牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会(県牛乳普及協会主催)。牛乳・乳製品を生かしたアイデア料理を競う大会で、藤原菜穂さん(23歳・上江釣子)が最優秀賞に輝きました。

作品は「お手軽!にゅう(NEW)郷土料理!ひつつみグータン」。ひつつみにハワイトソースとチーズをかけるという斬新なアイデア。しょうゆで味付けた和の食材を洋風に仕上げました。「イタリアン料理のニョッキから、ひつつみを連想した」と、想像力



「お手軽!にゅう(new)郷土料理!ひつつみグータン」。「にゅう」は「乳」にも掛けている



の豊かさをうかがわせます。料理コンクールへの参加は初めて。「緊張した。ひつつみを作ったことがなかったの」で、ちぎるのが大変だったと、震える手で精一杯力を出し切りました。最優秀賞という結果に驚きつつ、競い合った参加者から「おめでとう」「全国大会頑張つて」と声を掛けられ、出場して良かったと実感。他のアイデアや料理に取り組む姿から学ぶこともあり、刺激を受けたそうです。食に関心があったのは、高

校で陸上部に所属し、体づくりの食事を考えるようになってから。以来、料理や健康などに興味を持ち、大学三年のときには野菜ソムリエの資格を取得。今年の春から湯田牛乳公社へ勤めています。社内に張られた大会のチラシが目にとまり、料理への好奇心がくすぐられての参加です。全国大会は11月7日(東京都池袋)。「岩手の郷土料理を通じて牛乳のおいしさも伝えたい」と、周囲の応援を胸に全国へ挑もうとしています。

国際交流ルーム発



ハロー! まいばれんど 124

参加者募集! 寸劇&講演「外国人の目から見た岩手の生活」

わたしたちの住む岩手県は外国人にとって住みやすい街なのでしょうか?

寸劇&講演「外国人の目から見た岩手の生活」では、岩手大学の留学生が岩手の生活で体験したことを寸劇で表現し、宮城学院女子大学教授のジョン・モリス氏に解説を加えて講演していただきます。

“Think globally, act locally” (地球規模で考え、自分の地域で活動しよう)の一つとして、まず地域のことをさまざまな角度で見直してみましよう。

皆様のご参加をお待ちしています。



ジョン・モリス氏

- と き: 10月30日(土)午後1時~3時
- と ころ: 生涯学習センター第一学習室
- 参 加 料: 無料
- 申し込み: 10月28日(木)までに電話、ファクス、電子メールで同ルームへ

国際交流ルーム

電話・ファクス: 63-4497

電子メール: kiah@kitakami.ne.jp

おでんせプラザぐろーぶ3階 生涯学習センター内

開館日: 毎週月-土曜日 午後1時-7時

休館日: 日曜・祝日、第3水曜日、年末年始



中央図書館 ☎ 63-3359
江釣子図書館 ☎ 77-2215
和賀図書館 ☎ 72-2322

きたかみ物産館

フィボナッチ ジョセフ・ダグニーズ
1ねん1くみの1にち 川島 敏生
トイレの神様 植村 花菜
まぼろしの大陸へ 池田 まさ子
ポスターをつくろう! デジタル
だまし絵のトリック 杉原 厚吉
金持ちの不幸、貧乏人の幸福 ひろさちや
妻が幸せになる夫の遺言状 戸田 智弘
脳と心 茂木 健一郎・斎藤 環
活力「みそ」レシピ 重信 初江

『10月の新着本から』



『医師という生き方』
茨木 保 さく
ペリかん社 出版
医療・医学に情熱を燃やした7人の偉人たちの青春時代のエピソードを中心に、志望のきっかけ、夢見たことなどを取り上げ、職業人の資質やライフコースをさぐる。



『マンチュリアン・レポート』
浅田 次郎 著
講談社 出版
昭和3年6月4日未明、張作霖を乗せた列車が日本の関東軍によって爆破された。一国の事実上の元首を独断で暗殺する暴挙に昭和天皇は激怒し、だれよりも強く、「真実」を知りたいと願った。



銭もち三種(20個入) 2,000円
白小判型 白銭餅
ほんのり甘い 胡麻銭餅
ほんのり塩味 黒豆銭餅
(単品 1個120円)

展勝地レストハウス

営業時間 午前10時～午後5時
(夜予約午後10時まで)

立花14-21-1
☎64-2110 FAX64-2210

毎日愚直についています
白・杵つき展勝地もち



毎日行われるもちつきの実演、職人の威勢のいい掛け声が響く

身土不二をモットーに
むかしからの製法、「白・杵つき」にこだわり、創業当初から身土不二(地産地消)をかかげ、食材には地元のおいしいもち米と五穀などを使用しています。毎日午後12時にもちつきの実演を行い、つきたてをレストランで販売。あなたもつきたてのもちをいただきたいみては!

散歩道

125

北上市長 伊藤 研

松竹梅

笑ったり、感心したりして欠かさず見ているテレビ番組の一つに「開運なんでも鑑定団」がある。

お皿、掛け軸、絵画には、なぜか松竹梅や仙人が多い。おめでたい宴席は松から竹、梅と続く。市長になつてから恐縮なことに松の席を指定されることが多い。

孫たちの「何故?なぜ? どうして?」が感染つたわけではないが、ふと、「松竹梅」の順序が気になり始めた。日常の生活の中でも何の違和感もなく当然と思っ

ていることでも、改めて考えたり聞かれたりすると答えが出てこない。広辞苑を引くと、松竹梅は三つとも寒に耐えるので、中国では歳寒三友と呼ばれ、さまざまな題材とされたが、宋代では竹が古くて、梅、

蘭、菊、松と続いたようである。日本では、め度たいものとして慶事に用いる、とあり、また別の資料では地歌、長唄、河東節などでは、め度たい曲の代表であり、謡曲の「老松」の詞章に梅、竹を加えたところから不老長寿につながる。

なぜ、松が一番だろうか? 古来より神さまがその木に天降る神聖な木とされていて長寿、節操を象徴するとある。門松、松飾りを思えばうなずける。やっぱり神さまが一番になる。

また、松が平安時代から不老長寿、竹は室町時代から節目正しく真つすぐで強い、梅は江戸時代から春を彩るおめでたく縁起のいいものとして定着されたところ、どの節も本来は序列がないもの、とされていた。分かつているようで分からないことが多い。でも恥でもないが、孫たちに聞かれたら何と答えようか。爺と婆の勉強の道のりは遠くて長いようである。