

# 1月のアーティスト



折り紙で獅子舞を折って、絵馬を作ったよ。梅、竹、門松も描いたんだ。今年から小学生になるのでお友達がいっぱいできますように！



いままつ りょうた  
今松 稜太くん  
やさか幼稚園 6歳

# みんなの広場

# この人に聞く No.212 Spotlight

受け継がれてきた郷土の味を次世代へ 食の匠に認定  
昆野 広子さん



昆野広子さん(73歳・口内町)は令和5年度若手県食の匠に認定され、「口内のもち料理(いかもち、わさびもち)」が認定料理となりました。食の匠認定制度とは、郷土料理などの知識や技術を傳承している人を認定し、食文化を通じて地域活性化に寄与することを目的とした県の制度。当市では9年ぶり、10人目の匠が誕生しました。いかもちは新鮮なイカのふわたと細切りの身をもちと絡めた料理で、ふわたのコクがたまらない一品です。わさびもちは、ツンとした山わさびの風味がアクセント。辛みが飛ばないように食べる直前にすりおろし、もちに絡めます。

口内町では昔から正月やさなぶり(田植え後のうたげ)などで振る舞われてきました。昆野さんももち料理を覚えたいのは、北上地方生活研究グループ連絡協議会内で平成13年に自身が立ち上げた口内町グループ「コスモス班」の活動がきっかけ。地域住民5人で料理などを教え合った際にもち料理を教わり、以来作り続けてきました。口内町に嫁いで50年ですが、同制度の応募に誘われたときは「口内の出身ではないので、私ではない」と迷ったそう。しかし、食の匠の先輩からの声かけや、地域の人からの「もち料理をなくさないで」という言葉が背中を押してくれました。また「人が温かくて大好きな口内を県内外の人に知ってもらいたい」という思いから、応募した料理にはあえて「口内の」を添えて命名。審査会では思いが届き、見事認定を受けました。リングゴの専業農家で、リングゴを使ったお菓子作りや販売にも力を入れる昆野さん。「料理で人に喜んでもらえることがうれしい。もち料理を次世代につなげ、口内町の素晴らしい発信していきたい」とこやかに語りました。

No.274

## みんなの詩歌



明け方に足跡残る雪の上  
梅村 竜弥  
めぐりあい輝きを増す天の川  
栗山 麗美  
金剛のような結晶地に一つ  
佐々木 玲弥  
息白しもうすぐ降るよの合図かな  
佐々木 凌雅  
南中学校三年

※掲載作品は日本現代詩歌文学館内に展示しています。



たかした そうた  
高橋 想汰くん  
令和5年6月5日生まれ  
(黒岩)

笑った顔、泣いている顔、全部の仕草に癒されています！生まれてきてくれてありがとう！



さいとう ひろのり  
佐藤 暉一くん  
令和5年3月3日生まれ  
(川岸)

表情が豊かでいろんな動きを見せてくれます♡目標は4月生まれに追いつくことだそうです笑



いかわ きよみち  
及川 桔市くん  
令和4年5月20日生まれ  
(藤沢)

いつでも笑顔を振りまくさいち君！毎日癒されています♡ありがとう！

## おらほの愛どる



掲載申込みはこちら

## どんなクラス？

みんなで成長して、何事も頑張っている(夏央)  
休み時間に誘い合って仲良く遊ぶ(英翔、光里)  
流行っている曲をみんなでよく歌っている(りん)  
先生は優しく、生徒のことを一番に思って応援してくれる(想真、ゆうか、アイコ)

## 担任 金矢先生からのメッセージ

いつもにぎやかな5年生のゆかいな仲間たち。物事を成し遂げるときの集中力や協力体制はすごいです！仲間を大切にして、これからもっと大きく成長していこうね！

## 1月のクラス いわさき小学校 5年

