



食の黄金文化
奥州輝かせ隊
小坂 朋子の

おうしゅう こさんぽ

OSHU KOSANPO -vol. 9-

小坂さんが見たもの、感じたことなどをお届けするこのコーナー。特産物を使った「協力隊印いわて盛り」の製作に取り組んでいます。



北上市の地域おこし協力隊・ゆうこ隊員と。いわて盛りのデザインも担当しています。

みなさん、こんにちは！ 食の黄金文化・奥州輝かせ隊の小坂朋子です。県南の地域おこし協力隊有志と協働して「土産おこし協力隊」を立ち上げ、各地域のお土産セット「協力隊印いわて盛り」を作る活動に取り組んでいます。花巻市と北上市が5月に先行スタートし、8月に本市のお土産セットの販売が始まりました。本市のお土産セットは、米・前沢牛・江刺りんごといった代表的な特産物を使用した「奥州の特産セット」と、水沢・江刺・胆沢・前沢・衣川の全てをカバーした「まるっと奥州セット」の2種類です。中身はどちらもお菓子の

セットとなっています。8月には、岩手県初開催のカヌージャパンカップ、花巻市のマルカンビルで対面販売を実施しました。多くの方が手に取ってくださったおかげで両イベントともに準備数を完売し、計100セットをお客様の笑顔とともに送り出しました。各地域共に「超個人的な岩手愛」を売りにしています。こだわりの詰まった個性的なお土産セットをぜひご覧ください。「協力隊印いわて盛り奥州セット」は、今後もイベント出店などを通じて皆様を紹介していきたいと思っています。

輝かせ隊の活動はホームページでご覧いただけます [食の黄金文化・奥州輝かせ隊](#) [検索](#)

我が家のアイドル

132

3歳未満のお子さんの
写真を募集しています。

住所、氏名(ふりがな)、生年月日、続き柄、両親の氏名(ふりがな)、電話番号を明記の上、本庁政策企画課広報係へ。メールの場合はkouhou@city.oshu.iwate.jpまで。



千葉 桜花ちゃん(2歳7カ月)
=江刺区八日町=
(真一さん・美枝子さんの次女)



高橋 釉夢ちゃん(10カ月)
=衣川区九輪堂=
(陸史さん・望美さんの長女)



佐藤 晴香ちゃん(2歳6カ月)
=水沢区西上野町II=
(公紀さん・彩さんの長女)

姉妹都市
静岡県 掛川市

掛川だより 人間国宝から一流の技学ぶ



大角さんの木づちの打ち方を熱心に学ぶ児童たち

大角幸枝さん金工体験教室
平成27年度に女性の金工作家で初の重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定された掛川市出身の大角幸枝さんを講師に招き8月5日、22世紀の丘公園「たまり〜な」で金工教室が開催されました。掛川第一小学校の5・6年生30人が参加。大角さんから直接指導を受けながら、金工の面白さを体感しました。
主催は市伝統工芸体験教室実行委員会(横山茂明委員長)。子どもたちが一流作家から伝統工芸を学び、文化に興味や親しみを持ってもらおうと企画したもの。
大角さんは各テーブルを回りながら、疲れにくい釘の打ち付け方やコツなどをアドバイス。一流の技を学んだ倉橋瑞基さん(6年)は、「木づちを持つ姿勢を教えてもらい思い通りの皿が作れた」と手応えを口にしました。

栄養士オススメ！ 子ども喜ぶ 人気メニュー 78 『鶏ささみ肉の甘酢あんかけ』



水沢保育園のみんな

~材料(5人分)~
卵 …………… 1/3個
しょうゆ …………… 小さじ1
A片栗粉 …………… 大さじ1
小麦粉 …………… 大さじ1
塩・こしょう …………… 少々
鶏ささみ肉 …………… 180g
揚げ油 …………… 適量
ニンジン★ …………… 1/5本
赤・黄パプリカ …………… 少々
タマネギ★ …………… 1/3個
ヤングコーン水煮 …… 1と1/2本
砂糖 …………… 大さじ1と1/3
しょうゆ …………… 小さじ1
B酢 …………… 小さじ1と1/2
ごま油 …………… 小さじ1/2
片栗粉 …………… 小さじ2
★奥州市産の食材です

~作り方~
①Aを混ぜ合わせて衣を作り、細切りにした鶏ささみ肉にからめ、180℃に熱した油で揚げる。
②ニンジン・パプリカは千切り、タマネギは薄切り、ヤングコーンは斜め切りにする。
③②の野菜をゆで、柔らかくなったらBで味付けし、甘酢あんを作る。
④①を盛り付け、③を掛けて出来上がり。

広告

広告