



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. 10-

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。収穫を控え、楽しい気持ちと寂しい気持ちが入り混じっています。



紅果園の高野夫妻と。江刺りんごが大好きな私にとって憧れの存在です。

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。江刺りんごを生産されている「紅果園」さんのご厚意により、ことしは奥州ロマンの木を1本管理させていただいています。名付けて「朋子の木」です。

江刺りんごのシャキシャキの食感、コクのある味わい…それまではリンゴのブランドにも品種にもこだわったことがない私にとって、江刺りんごに出会わなければ奥州市に引っ越してくることはなかったと断言できるほど、江刺りんごとの出会いは衝撃的でした。そんな運命の相手とも言える

江刺りんごの生育に携わることができ、お話をいただいたときは天にも昇る心地でした。江刺を通るときはいつも様子を見に行き、風が強い日はとても心配になるなど、子の成長を見守る親のような気持ちで半年間過ごしてきました。

先日、収穫前の最後の作業でもある葉摘みと玉回しを行い、作業の際に誤って枝から落ちてしまった実を自宅で食べてみたのですが、あまりのおいしさといとおしさに涙がポロポロ…。私にとって江刺りんごはやはり特別な存在です。大地の恵みに感謝しながら収穫したいと思います。

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

134



手代木 翔太ちゃん(2歳)  
＝江刺区広瀬字下沢＝  
(典行さん・直美さんの長男)



小形 悠々翔ちゃん(1歳11カ月)  
＝水沢区字桜屋敷＝  
(恭平さん・真帆さんの次男)



千葉結心ちゃん(7カ月)  
＝水沢区神明町＝  
(浩康さん・優美さんの長女)



(右) 高橋 怜奈ちゃん(1歳5カ月)  
(左) 高橋 怜央ちゃん(1歳5カ月)  
＝前沢区古城字幅下＝  
(浩也さん・留美さんの長女・長男)

姉妹都市  
静岡県 掛川市

# 掛川だより 茶の香りでリフレッシュ

## 大浜中学校に茶の香炉を設置

大浜中学校2階に開設している「大浜ギャラリー」で、掛川市文化協会大東支部(太田和良支部長)のメンバーが10月23日、昼休みを活用して茶の香炉を設置し、生徒たちに癒しの空間を提供しました。

日々忙しい生徒たちに、掛川らしい茶の香りでリラックスしてもらおうと同支部が企画。皿の上に敷き詰められた有機栽培の茶葉をろうそくの火で熱すると、廊下には甘い茶の香りが広がりました。

集まった生徒たちは、香炉の上で手を仰いで香りを楽しんだり、壁に飾られた絵画や写真などを鑑賞したりしてリフレッシュ。2年生の赤堀百音さんは「新茶の時期に飲むお茶の香りがして心が落ち着く。勉強もはかどりそう」と声を弾ませました。



茶香炉の香りを楽しむ生徒たち。今後も継続的に実施する予定です。



広告

栄養士オススメ!

## 子ども喜ぶ 人気メニュー 80

『カボチャグラタン』

栄養士オススメ!



今月のおいしい顔!



しんじょう幼稚園のみんな

～作り方～

- ①角切りにしたカボチャとマカロニをそれぞれ茹でる。
- ②鍋に油を熱し、豚ひき肉と細切りにした玉ネギを炒め、Aの調味料で味を付ける。火が通ったら2cm幅に切ったホウレンソウを加え軽く炒める。
- ③別の鍋にバターを溶かし小麦粉を加えて炒め、温めた牛乳を少しずつ加えてホワイトソースを作る。
- ④②にホワイトソースと①を混ぜ、耐熱皿に入れてチーズをかけて、強火のオーブンで焦げ目が付くまで焼いたら出来上がり。

～材料(4人分)～

- カボチャ★ ……120g
- マカロニ ……40g
- 油 ……小さじ1/2
- 豚ひき肉 ……20g
- 玉ネギ★ ……80g
- コンソメ ……小さじ1
- Aみそ ……小さじ1
- 塩 ……ひとつまみ
- ホウレンソウ★ ……1株
- バター ……大さじ1
- 小麦粉 ……大さじ2
- 牛乳 ……200cc
- チーズ ……20g

★奥州市産の食材です

広告