



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. 11-

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。
「食の黄金文化・奥州フェア」で奥州市の魅力をPRしてきました。



江刺産りんごやりんごジュースは今年も大人気でした。

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。11月23日から28日まで、東京・東銀座にある県のアンテナショップ・いわて銀河プラザにおいて「食の黄金文化・奥州フェア」を開催しました。おととしに続いて2回目の開催となります。今回のフェアでは商品の選定から準備、当日の運営までの全てを任せていただき、江刺産りんご、新米、市産食材を使用した加工品など、奥州市の魅力あるこだわり産品を紹介し、販売してきました。

対面販売をしていると、お客様のリアルな反応

に直面でき、とても勉強になります。今回もさまざまな声を聞くことができました。その中でも「前回のフェアで買った〇〇がとてもおいしかったから、また買いに来た」という多くの声をいただきました。奥州市のファンが増えてきていることを実感でき、地域おこし協力隊としての活動の成果を少しずつ感じられるようになってきました。

早いもので、協力隊として過ごす最後の年を迎えました。全国に奥州市の魅力を広めていけるよう、最後まで精一杯活動に取り組んでいきたいと思ひます。今年もよろしくお願ひ申し上げます。

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

136

応募いただいた3歳未満のお子さんの写真を掲載しています。



赤坂 琉海ちゃん(2歳8カ月)
＝水沢区泉町＝
(愛さんの次男)



村上 鳳翔ちゃん(1歳7カ月)
＝胆沢区南都田字加賀谷地＝
(蓮さん・咲さんの長男)



佐藤 有希ちゃん(7カ月)
＝水沢区字北田＝
(誠芳さん・ちひろさんの長女)



(右)千葉 蘭ちゃん(1歳8カ月)
＝江刺区愛宕字境畑＝
(義宏さん・かづえさんの長女)

姉妹都市

静岡県 掛川市

掛川だより

訪日外国人へ掛川の魅力PR

外国人向けウェブサイトでシティプロモーション

訪日外国人向け観光ウェブサイト「ジャパンガイド」の取材班が12月4、5日の両日、掛川市を訪れ、掛川城や掛川花鳥園、甲冑の試着体験、茶の体験などを取材しました。平成8年に開設されたジャパンガイドは、毎月の閲覧者数が約180万人で、訪日外国人から絶大な支持を集めるサイト。シティプロモーションの一環として、市が初めて海外へのPRを企画しました。

掛川城では、ステファン・シャウエッカー編集長指示のもと、掛川城主山内一豊の甲冑を着けたリポーターが、観光施設などを案内しました。今回の記事は2～3月ころに同サイトへ掲載予定。シャウエッカーさんは「掛川は城と茶が印象的。茶摘みができるプランなどがあると人気が出るのではないかと話しました。



掛川城を背景に撮影を行う取材班

栄養士オススメ！

子ども喜ぶ 人気メニュー 82

『れんこんスープ』



栄養士オススメ！

～材料(4人分)～

- レンコン …………… 1/3節
- シメジ …………… 1株
- ニンジン …………… 1/3本
- 長ネギ★ …………… 1/3本
- ブロッコリー …… 1/4株
- 水 …………… 600cc
- コンソメ …………… 小さじ2
- 醤油 …………… 小さじ1

★奥州市産の食材です

今月のおいしい顔



江刺保育園のみんな

～作り方～

- ① レンコンは皮をむいてすりおろす。シメジは石づきを取ってほぐす。ニンジンは皮をむいて短冊切り、長ネギは小口切りにする。ブロッコリーは小房に分けて茹でておく。
- ② 鍋にニンジン、シメジ、水を入れて煮る。火が通ったら、レンコン、長ネギ、コンソメ、醤油を入れる。
- ③ 器に盛り、ブロッコリーをのせたら出来上がり。

広告

広告