

手作りおしるし

地産地消応援メニュー

くるみ豆腐



材料（5人分）
くるみ……………100g
吉野くず……………100g
砂糖……………200g
水……………1000cc
塩……………小さじ1/2杯
味噌だれ（味噌100g、砂糖・しょうが汁・酒各大さじ1杯、水適宜）

作り方

- ①くるみをすり鉢でよくすりつぶす。
- ②分量の1/3の水を、人肌より少しぬるくして、くるみをよく溶く。
- ③吉野くずを加え残りの水でよく溶かす。
- ④強火にかけへらで焦げつかないよう、砂糖を加えてよく混ぜ滑らかになってから10分くらい更に練り、塩を入れる（へらについてくるようになる）。
- ⑤流し缶に平らに延ばし冷やし固める。
- ⑥味噌だれを付けて食べる。

作った人



奥州市江刺区食改善推進協議会の皆さん
江刺地方では、お盆や法事の刺身代わりに必ず作られた精進料理です。藤原文化の名残といわれています。

わが家のアイドル



鈴木 權ちゃん（1歳3カ月）



小野寺 李桜ちゃん（9カ月）

江刺区豊田町一丁目
（亮さん・洋美さんの長男）

胆沢区小山字北柴山
（一行さん・久美子さんの長女）

クラブ紹介

小山中学校サッカー部



練習を重ねて県大会での活躍を誓う

僕たち小山中サッカー部は、目標であった地区中総体3連覇を達成し、県大会への切符を手に入れました。顧問の先生やコーチ、さまざまな面で協力していただいた父母会の方々には、部員一同感謝しています。

しかし、今の僕たちの力ではまだまだ県大会では通用しません。なので、これからの練習や練習試合で、自分たちの良いところをどんどん伸ばしていきたいと思っています。そしてもう1つの目標である県大会優勝を目指して、胆江地区代表として精いっぱいプレーしていきます。（文は佐藤翔悟部長）

人輝く

●新渡戸 真さん（27）
＝水沢区大鐘町＝
県立前沢養護学校勤務



「打倒企業チーム」を目標としている新渡戸さん。先日行われた第77回都市対抗野球第2次予選東北大会では、予選リーグを突破したものの代表決定トーナメントで実業団チームの厚い壁に阻まれました。「わたしたちのようないきいきのクラブチームが実業団相手に互角に戦い、勝てるようになれば最高。もう1ステップレベルアップが目標です」と熱く語っていました。

ことしの4月からは県立前沢養護学校の寄宿舎指導員として勤務。「なにより純粋。反応がストレートで裏がない」と、生徒について優しい笑顔で話す新渡戸さん。教員に向けての準備もあり、忙しい日々を送っています。

8月10日から栃木県足利市などで開催されることしの全日本クラブ野球選手権大会。3年連続で同大会の出場権獲得を果たした「水沢駒形野球倶楽部」。地元チームでの3シーズン目を迎える新渡戸真さんは、187センチの長身を生かし、長距離打者としてチームを引っ張っています。

5歳からはじめた野球。筑波大時代、激戦の首都大学リーグでは現在プロで活躍している選手たちを相手にしてきました。大学院在籍時には青年海外協力隊に志願し、東欧のハンガリーで2年間、子どもたちを中心に野球の指導をしてきました。現在も毎日5時半からの朝練習に加え、土日は練習試合と、野球に明け暮れる日々を送っています。

チビッ子芸術家



志和 奈穂美さん
（前沢小学校6年）

将来は皆川純子さんのような声優になりたいです。

5月に行われた運動会の白組のシンボルとなった絵です。大きさは2㎡四方もあり、とても大きなものです。わたしを含め5人でかきました。

白組のスローガンが「白龍のごとく舞い上がれ」だったので、白龍の顔を、迫力あるリアルなものにしようと気を付けました。こんな大きな絵をかいたことがなかったので苦労しましたが、みんなで協力してかいたので、出来上がったときはとても充実感がありました。うまくかけたので満足しています。学校の体育館内の壁面に飾ってあるので、ぜひ見てください。

