



ILC国際化推進員 トマス・アンナの Vol. 10

あんなこと こんなこと



ILCにまつわる話題や、アンナさんの目線で見た本市の姿などをお届けするこのコーナー。今回のテーマは「市民」です。

こんにちは、アンナです。この2年間矢巾町から通勤していましたが、実は最近、奥州市に転入しました。新しい家は広くて田園風景も美しく、奥州ライフを満喫しています。

さて、私も奥州市民となった訳ですが「市民」とは何でしょうか？単に「市」に住んでいる人、という意味もありますが、もっといろいろな意味があります。そしてそれは、物事を考える視点の一つとして役立ちます。

私の場合、奥州市民の立場で考えたとき、地域のイベントに出てみようと思います。岩手県民の立場では、台風10号で被災した地域をできる形で応援したいと思います。アメリカ人としては、11月の大統領選挙にはしっかりと投票しなければと思います。さらに地球人として考えると、地球温暖

化を防止するような生活をするべきだと考えます。

このような観点で、改めてILCについて考えたとき、奥州市民としては、ILCの研究者が学校で授業をすることで子どもたちの教育環境が向上すると思います。沿岸の復興を願う岩手県民としては、ILCの部品が沿岸の港経由で輸送されることで、地域が潤うことが期待できます。また、より多くの人が岩手の大学で学ぶことを希望し、大学が発展するかもしれませんし、企業が技術を磨き新たな市場に踏み出すなど、ILCをチャンスとして人・仕事・お金が入ってくることが期待されます。人類にとっては、スイスのジュネーブにあるCERN研究所と同じように、ILCが生活を一変するような新しい発見が見つかるかもしれません。

ILC計画についてのご質問は、電子メール、ファクスでお気軽にお寄せください。
■問い合わせ＝本庁政策企画課 ILC推進室（内線 412・415、FAX 2533、Eメール ilc@city.oshu.iwate.jp）

姉妹都市 静岡県 掛川市

掛川だより

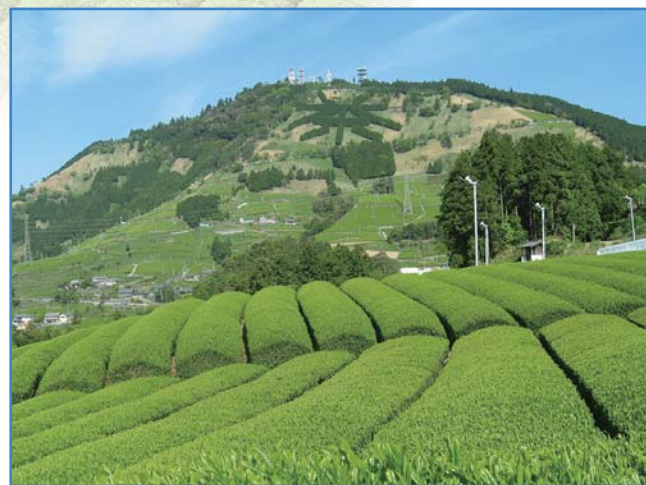
全国茶品評会で産地賞奪還

市内茶業組合が最高位の農林水産大臣賞

第70回全国茶品評会が8月23～26日、三重県鈴鹿市で行われ、深蒸し煎茶の部で東山地区の山東茶業組合が10年ぶり4回目の農林水産大臣賞を、掛川市が2年ぶり19回目の産地賞を受賞しました。

産地賞は昨年、10年連続の受賞記録が途切れたばかり。奪還を目指し、市内の生産者が総力を挙げて良質なお茶の生産に取り組みました。また、深蒸し煎茶の部では、一等一席の山東茶業組合を含め、上位10点中8点を市内の生産者で占めるなど、日本一の深蒸し茶産地として茶農家の層の厚さを改めて示しました。

報告を受けた松井三郎掛川市長は「今回の奪還を足掛かりに高品質な掛川茶ブランドをさらに発信し、販路開拓や消費拡大を図りたい」と目標を掲げました。



東山地区の茶畑（粟ヶ岳にはシンボルの「茶」文字）



広告

我が家のアイドル

121

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、本庁政策企画課広聴広報係へ。メールの場合はkouhou@city.oshu.iwate.jpまで。
※応募順に掲載します。現在、応募から掲載まで半年ほど時間をいただいています。



佐藤 陸ちゃん（9カ月）
＝江刺区岩谷堂字内ノ町＝
（渡さん・由紀さんの長男）



八重樫 結輝ちゃん（2歳11カ月）
＝水沢区佐倉河字鍛冶屋敷＝
（祐一さん・舞さんの長男）



右：菅野 愛瑠ちゃん（2歳10カ月）
左：菅野 愛依ちゃん（1歳）
＝江刺区岩谷堂字小境＝
（達也さん・さおりさんの長女次女）



／ 今月のおいしい顔 ／



水沢小学校のみんな

栄養士オススメ！



～作り方～

- ① 豚肉に料理酒をふる。ホウレンソウは下ゆでし水にさらしておく。ネギは粗みじん切り、ニンジンも千切り、ホウレンソウの水気を絞り2cm幅に切る。Aは全て混ぜ合わせる。
- ② フライパンに油、ショウガ、ニンニクを入れて火にかけ豚肉とネギを炒め、豚肉に火が通ったらAを半分加え味をつける。
- ③ ②にニンジン、ゼンマイ水煮、緑豆もやし、ホウレンソウの順に入れ、残りのAを加える。ごま油で香りをつけ、白いりごまをふりかけたら出来上がり。

～材料(5人分)～

豚もも肉 ……150g
料理酒 ……小さじ1
ホウレンソウ ……1/2把
ネギ★ ……20g
ニンジン★ ……1/3本
サラダ油 ……小さじ2
おろしショウガ…小さじ1/2
おろしニンニク…小さじ1/2
砂糖 ……小さじ2
しょうゆ ……小さじ2
A コチュジャン…小さじ1/2
トウバンジャン ……少々
味噌 ……12g
ゼンマイ水煮 ……50g
緑豆もやし ……100g
ごま油 ……大さじ1
白いりごま ……適量
★奥州市産の食材です

広告