

# わくや

広報

2015

3

No.716

その魅力を主役へと研ぎ澄まします。



料理の脇役が、この町の主役。

# 関東以北最大の生産量を誇る 涌谷の小ねぎ

涌谷町は、18ヘクタールの土地を使用し、ビニールハウスを利用した栽培によって年間3～3.5回・計530トンを収穫しております。

食材として一般的に脇役的存在の『小ねぎ』が秘めた主役級の魅力とは・・・

小ねぎ本来の味を楽しんでみてください。



JAみどりの  
仙台小ねぎ部会  
桑原みね子さん  
(2の3区)  
涌谷の小ねぎの黎明期から  
約35年にわたり生産。

## ポイントは、小ねぎに合った味付けと調理法

小ねぎは、生で刻んでしまつとどうしても薬味となつてしまいがちですが、一度湯がいたり、焼いたりすることで甘みが出てきます。

例えば、湯がいた小ねぎを、くるつとひとまとめにし、コチュジャンやポン酢をつけて食べる『小ねぎの刺し身』は、小ねぎ本来の美味しさを手軽に引き出した料理です。

また、生の小ねぎを食べるには、3cm程に切った小ねぎにごま油と顆粒だしを和え、少し置いてから白ご

まをふつて食べる『小ねぎナムル』もおすすりめです。辛みが消え、小ねぎの香りとしゃきしゃきの歯ごたえを楽しむことができます。おつまみに最適です。



(左)小ねぎナムル (右)小ねぎの刺し身

# 高い品質を保持し、葉味から脱却。



J Aみどりの  
仙台小ねぎ部会 部会長  
田村 孝志 さん  
(5の1区)

小ねぎ栽培歴15年。平成26年から小ねぎ部会の部会長に就任。

## 品質にとことんこだわる

「J Aみどりの仙台小ねぎ部会」では、小ねぎの葉味からの脱却を目指し、日々、高い品質を保持し、生産しています。中でも、土壌と水にこだわっています。

土壌には、有機肥料をふんだんに使用するほか、年に一回分析を行い、各農家ごとに施肥設計し、改善に努めています。

また、地下120mから地下水を汲み上げ、水質の良い水を与えています。

そして、収穫後は、一晚予冷した上で、厳しい基準に基づいた調整作業を行い、出荷しています。



品質に大きくかわる土づくり

涌谷町内において、新規就農や世代交代によって若い世代の小ねぎ生産者が増えており、「白ねぎ文化」が主流の東北の地に「青ねぎ文化」を浸透させるべく、おいしい小ねぎ栽培に取り組んでいます。



涌谷町内各地にほ場が軒を連ねる

# 小ねぎでおいしく健康を維持管理。



健康課健康づくり班  
管理栄養士

山口 貴之

大学卒業後、平成25年度採用。主に町の減塩推進や幼稚園などの食育、乳幼児健診を担当。

## 毎日の食卓に栄養をプラス

小ねぎは、緑黄色野菜で、ビタミン類やミネラルが含まれていて、風邪の予防をはじめ、免疫を強化して体調を整える効果が期待されます。

また、小ねぎは、香味野菜でもあるので、みそ汁などの塩分量が気になる料理に使うことで、塩分の少ないす味でもおいしく食事をすることができます。その際、あまり火を通しすぎるとせっかくの香りがなくなるので、注意が必要です。ただ、栄養面では、水溶性のビタミン類が豊富なので、火を加えても、その煮汁ごと食べていただくこと



鮮やかな緑色が栄養の証

で、小ねぎから溶けだした栄養素も適切に摂取することができます。

野菜本来の彩りも鮮やかなので、料理が見た目にもおいしくなります。

老若男女問わず、小ねぎを様々な料理に取り入れていただくことで、おいしく健康的な食生活を手助けしてくれます。

# 主役としての魅力を発揮

## 『仙台小ねぎ』の里わくや

### フェア開催

年に一度の小ねぎ料理の祭典。今回で三回目

平成27年3月14日(土)から5月10日(日)までの期間、涌谷町内12店舗の飲食店において、これまで実施された「小ねぎ料理アイデアレシピコンテスト」入賞作品を提供する小ねぎ料理のフェアが、今年も開催されます。趣向が凝らされたレシピに、料理人の腕が光る逸品をお楽しみください。



あふれ出る肉汁と小ねぎの香り

#### いい味出合い だての里

涌谷町字新町裏147-12  
☎0229-42-3777



お店スタッフ  
りょうくん(左)、  
しょうくん(右)

#### 小ねぎとおぼろ豆腐のハンバーグ (各864円(税込)要予約)

中まで小ねぎがたっぷり。生地に練り込まれた『麩』がうまみをとじこめます。特製のソースは、味噌ソース・おろしソースの2種類をご用意。チーズと小ねぎとの相性も抜群。



250gの圧倒的ボリューム

#### 小ねぎとおぼろ豆腐の ハンバーグ (850円(税込))

地元産の豚肉とおぼろ豆腐を使って作られたハンバーグ。がちりと肉を食べたいという時に最適の250gのボリューム。昨年に続き「小ねぎ味噌の豚肉丼」もご提供。

#### 麓岳観光センター

涌谷町麓岳神楽岡48-1  
☎0229-45-2121



マネージャー  
加藤 栄幸さん



坦々と小ねぎが刺激的

#### 小ねぎたっぷり 冷やし坦々麺 (800円(税込))

コクのあるゴマダレにたっぷりのひき肉と小ねぎが食欲をそそる。温泉あがりに食べたい一杯。

系列店の天平ろまん館「味の純金」でも、「小ねぎとおぼろ豆腐のコロッケ」をご提供。

#### 食彩館えん

涌谷町涌谷字中江南222  
☎0229-44-2335



専務  
菅野 清太さん



おぼろ豆腐でヘルシー

#### 小ねぎとおぼろ豆腐の ハンバーグ (850円(税込))

ハンバーグ生地におぼろ豆腐をたっぷり使用し、つけあわせにも、涌谷町産の水菜をたっぷり。ヘルシーでおいしいハンバーグ。

#### ドライブイン 一カ

涌谷町字赤間屋敷279-2  
☎0229-42-3352



店長  
大場 秀子さん



ビールのお供に。新定番

#### 小ねぎ味噌ピザ (3,980円(税込) コースメニュー)

小ねぎと味噌、マヨネーズ、テリヤキソースとともに、モチモチの生地できんがり焼き上げられています。ビールが欲しくなる味わい。

#### 大やす村

涌谷町字蔵人沖名315  
☎0229-43-5698



店長  
加藤 大輔さん



奥深いタレと小ねぎのハーモニー

### 菜月

涌谷町字柳町26-1  
☎0229-43-2532



店長  
早坂 清さん

#### 小ねぎの肉巻 (216円(税込))

豚肉の中に小ねぎのしゃきしゃきとした食感がいきており、菜月特製の焼き鳥のタレが入った甘辛ソースとの、相性ばっちり。昨年に続き、「小ねぎのささみ巻きフライ(216円(税込))」もご提供。



思わずかつ込みたくなる一杯

### おっかあの店

涌谷町小里字新一の坪112  
☎0229-45-3070



店長  
鷺足 順子さん

#### 小ねぎ味噌の豚肉丼 (900円(税込))

こってりとした小ねぎ味噌味の豚肉に、たっぷりのおろしと小ねぎであっさり食べさせてくれるどんぶり。小ねぎ料理の小鉢付きで女性にも人気。しゃきしゃきの食感を楽しめる「ベーコンと鶏肉の小ねぎクリームパスタ(800円(税込))」もご用意。



スタミナ・ボリューム満点!

### 涌泉亭

涌谷町字田町裏56-3  
☎0229-43-6031



店長  
伊勢 源太郎さん

#### 小ねぎ味噌の豚肉丼 (700円(税込))

豚ロースが、甘辛い味噌だれと小ねぎで香ばしく焼き上げられ、どんぶりを覆い尽くします。一緒にかかった山芋のおかげで、思いのほかあっさり食べれます。



やけどしながらでも食べたい

### ボスコロ

涌谷町涌谷字中江南15-1  
☎0229-43-3949



お店スタッフ  
大野 むつ子さん

#### 小ねぎのミートドリア (700円(税込))

さっと炒められた香り高い小ねぎと自家製ミートソース、たっぷりのチーズで焼き上げられています。アツアツを食べていただきたい逸品。昨年に続き、パスタグラタンもご提供。



小ねぎの甘みと風味が生きている

### 喜代松茶屋

涌谷町字本町25  
☎0229-42-3178



店長  
久道 喜夫さん

#### 小ねぎのささみ巻き揚げ (450円(税込))

一度茹でて甘みの出た小ねぎと人参のほか、半熟卵がささみに巻かれ、中をしっとり、外はカリッと揚がっています。最後に巻かれた海苔の磯の風味が効いています。



かつおぶしとしょうゆの香りが踊る

### ぐれしゃあん

涌谷町字渋江16-1  
☎0229-42-2588



店長  
早坂 幸男さん

#### 小ねぎのチヂミ (350円(税込))

一枚に小ねぎが一束の半分が入ったチヂミ。小ねぎと相性の良いしょうゆの味付けと、ふりかけられたかつお節が、チヂミの上で踊ります。

# 過去最高の来場者！ 第7回「わくや発 食の町民まつり」を開催



## 涌谷の美味しいものが大集合

2月7日(土)に、わくや天  
平の湯小劇場と世代館を会場  
に、第7回「わくや発 食の  
町民まつり」が開催され、過  
去最高の980人ものお客さ  
まにご来場いただきました。

各出展ブースでは、涌谷町  
産の小ねぎや水菜、ほうれん  
草といった野菜類をはじめ、  
和牛、豚肉、豆腐、お米、納  
豆、ジビエ(鴨肉や鹿肉)など、  
様々な涌谷町産の食材を趣向  
を凝らした調理方法で提供し  
ており、ご来場いただいた皆  
さんは、心ゆくまで涌谷町の  
おいしいものを堪能してい  
ただけたのではないですか。



## 21もの団体が出展・協賛

今回の成功の裏側で、21も  
の団体の皆さんにご協力いた  
だきました。

- ① 涌谷町健康推進員協議会
- ② 食彩館えん
- ③ J A みどりの園
- 芸生産協議会
- ④ 共生の森
- ⑤ J A みどりの稲作生産部会
- ⑥ 南郷高等学校
- ⑦ 小牛田農林高等学校
- ⑧ 涌谷高等学校(ふれあい隊)
- ⑨ みやぎ食育コーディネーター
- ⑩ 涌谷町地域婦人会
- ⑪ 涌谷町水田営農活性化生産委員会
- ⑫ J A みどりの女性部
- 涌谷支部
- ⑬ 涌谷町認定農業者連絡協議会
- ⑭ 涌谷町和牛改良組合
- ・肥育牛生産組合
- ⑮ 涌谷とうふ店
- ⑯ 「仙台小ねぎ」の里わくや推進委員会
- ⑰ 宮城県猟友会遠田支部
- ⑱ 涌谷町生薬まちづくりの会
- ⑲ 涌谷町農業委員会
- ⑳ 有限会社富士物産
- ㉑ くがね産直の会

### 写真解説

①今年も一番の大行列となった涌谷町産の仙台牛の焼肉②水菜を2種類の豆腐マイスター特製ドレッシングでおいしく提供③米粉のお団子で子どもでもほうれん草やかぼちゃなどの野菜をおいしく④生薬まちづくりの会の成果を今年は蒸しパンで⑤その場でついたお餅を提供

# 大石田町雪国体験！



昨年よりもバージョンアップ

1月24日(土)25日(日)に、友好交流都市の大石田町で、涌谷町の中学生を対象に、雪国体験を実施しました。  
今年も、郷土料理の芋煮による温かいお出迎えや克雪施設見学、除雪ボランティア、スノーモービル等での雪遊び、そば打ち体験等、雪国大石田町を満喫してきました。  
また、今回は、大石田町の中学生との雪積み競争・雪上ドッジボールでの交流も行われ、両町の若い世代の親睦を深める機会となりました。



Before

除雪前は、屋根まで雪が降り積もり、日中でも屋内は、照明が欠かせない暗やみ。



After

約1時間30分の除雪作業で、窓が顔を出し、屋内にも光が差し込むようになりました。



## 写真解説

- ①雪国の達人・大石田町職員チームを抜いた涌谷町中学生チームの雪の柱
- ②山形県の郷土料理芋煮からの締めのカレーうどん
- ③両町中学生が入り乱れての雪遊び

## 雪国体験の感想

除雪ボランティアで、屋根まで覆うように積もっていた雪を窓が見えるくらいまで雪かきを行いました。



麓岳中学校2年 中澤 英明 くん

その後に、その家に住むおばあさんに「ありがとう。」と言われたことが、今回の雪国体験の中で、一番うれしかったことです。

去年も参加し楽しく、去年のことも思い出しながら今年も楽しく参加できました。一人暮らしの住民の方の雪かきボランティアなど、地域の方の役に立てたことを誇りに思います。



涌谷中学校2年 福山 悠斗 くん

この雪国体験を企画してくれた大石田の皆さんには、感謝の言葉しかありません。ありがとうございました。

今回、参加させていただいて、一番すごかったのは、駐車場にあった雪の灯ろうです。



涌谷中学校1年 八木 宏太 くん

私たちのために、あんなにすごいものを作ってくれたことに、すごく感謝しています。

大石田町は雪もすごかったけれど、住んでいる人たちの優しさもすごかったです。すごく楽しい体験をすることができました。

## 秋の山唄全国大会実行委員会に 感謝状

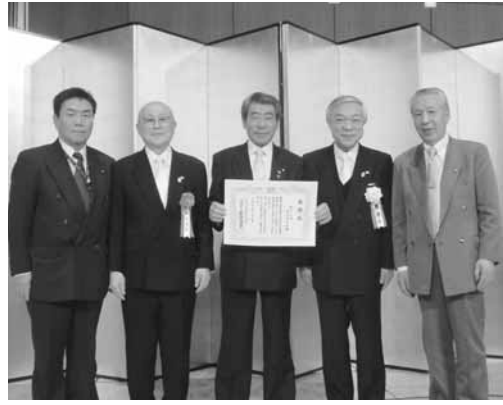


写真) 左から2人目、高橋協会副理事長、4人目、柴田協会理事長

2月5日(木)に開催された一般財団法人日本郷土民謡協会創立55周年記念祝賀新年会において、当協会から秋の山唄全国大会実行委員会に対し、感謝状が贈呈されました。

## 福祉避難所の設置及び管理運営にかかわる 協力に関する協定を締結

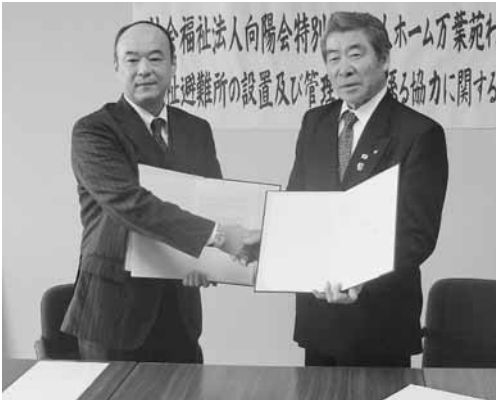


写真) 左は、涌谷万葉苑今野施設長

1月16日(金)に、社会福祉法人向陽会特別養護老人ホーム万葉苑わくわくと涌谷町は、協定を締結しました。協定は、大規模災害時に、指定避難所で特別な配慮を要する高齢者等が安心して避難生活を送るための支援協力を行う内容となっております。

## 交通栄誉賞 「緑十字銀賞」を 金成久氏が受賞



写真) 中が、金成久前遠田地区交通安全協会会長

1月16日(金)に、東京都日比谷公会堂で行われた第55回交通安全全国国民運動中央大会において、前遠田地区交通安全協会会長の金成久氏が、多年にわたり交通安全のために献身的な尽力をし、交通事故防止と交通秩序の確立に顕著な功績があったとして、警察庁長官と全日本交通安全協会会長から表彰を受けました。

## 9の1区自治会 やすらぎ荘大規模改修お披露目式を開催



このたび、東日本震災に被害を受けたやすらぎ荘が自治会活動の支援を行っている(財)自治総合センター「宝くじ社会貢献広報事業」の助成を受け、住みよい地域づくりの活動拠点としてリニューアルされました。お披露目式と併せて新年会も催され、舞踊やカラオケ大会も行われ賑わいました。





## おもいやりの気持ちにより累計32台 小里小学校が車いす2台を寄付



写真 上は、車いすとともに全校児童で記念撮影。下は、贈呈の様子。

2月10日(火)に、小里小学校において、涌谷町社会福祉協議会とひまわりデイサービスセンターに対して、それぞれ一台ずつ車いすが贈呈されました。

この車いすの贈呈は、小里小学校が長年にわたって保護者や地域の住民の皆さんの理解と協力のもと行っているもので、今回で累計

32台目の寄付となります。

なお、車いすの取得のために、1台あたり1万5千個ものアルミ缶を回収する必要があります。

今後も、小里小学校の環境保護とおもいやりの気持ちを育む伝統として受け継がれていくことを期待します。

## 涌谷中学校テニス部 涌谷神社から感謝状



写真) 右は清掃ボランティア後の部員の皆さん、左は感謝状を受け取る部員の皆さん



2月12日(木)に、涌谷神社から、涌谷中学校テニス部の長年にわたる境内の清掃ボランティアに対して感謝状が贈呈されました。

今後も地域に対する思いを大切に持ち続けてください。

### 広告

## 涌谷町シルバー人材センターからのお知らせ

●4月からシルバー人材センターの作業料金の一部を改正させていただきます。

作業内容		旧価格	新価格
除 草	機械除草	1,000	1,100～
	手取り・鎌除草	700	750～
清 掃	窓ふき	700	850～
	屋内・屋外	700	750～
墓地清掃	1基	2,500～	3,000～
	難場所	3,000～	3,500～

料金改定の一部を左記に記載しますのでご覧ください。

なお、記載し切れない部分もございますので、まずは、涌谷町シルバー人材センターまでお問い合わせください。

●町内の60歳以上の方175名が登録しております。平成27年もそれぞれの方の技術や体力に合わせて頑張ってもらいますので、よろしくお願いいたします。

●入会を希望される方について：随時入会説明をいたしますので、事務所へお越しください。

●仕事の依頼について：電話が事務所に直接お越しください。仕事の内容・条件・金額をお伺いし、まずは、お見積りいたします。

公益社団法人 涌谷町シルバー人材センター ☎44-1701

安全に通学するために、交通ルールを守ります!

## 第5回こじかクラブを開講



写真) 手づくりの紙芝居に、マジックに驚愕するばかりのこじかクラブ

2月に入り、年長組の園児たちが小学校への入学を準備するこの時期、第5回目のこじかクラブが開講されました。

今回は、小学校への入学後、安全に通学できるよう、これまでもこじかクラブで学んできたことのおさらいを紙芝居やマジックをとおして行いました。

また、年長組の園児たちに、修了証書と交通指導員手づくりの記念品が一人ひとりに贈られました。

おもしろ不思議な科学の世界を体験!

## 子どもまつりを開催



写真) 参加した子どもたちは、科学実験にくぎづけに

1月17日(土)に、B&G海洋センターにおいて涌谷町子ども会育成協議会主催の「子どもまつり」が開催されました。

町内の小学生46名が集まり、おたのしみ子ども科学実験教室を行いました。静電気や浮力の実験、あるのに見えない・ないの見える不思議実験など、科学のおもしろさにふれました。

昼食は、涌谷町地域婦人会の皆さんに作っていただいた豚汁とおにぎりを食べ、親交を深めました。

しろやま さん  
城山の金さん徒然日記

## ふるさとを思う気持ちを形に。



写真) 小袋やTシャツ、トートバッグ、マッチ箱、ポスター等の涌谷を発信するデザインのグッズ

2月上旬、せんだいメディアアテークで行われていた某大学の卒業制作展に、涌谷をテーマにした作品があった。これは、町在住の学生・福村紗弥さんが、学んできたグラフィックデザインを生かして涌谷町をPRすることをテーマに制作されたものだそうじゃ。デザインの一つひとつにふるさとへの思いが感じられる大作じゃった。

このような若い発想が、これからのまちづくりには重要になってくるとわしは考える!

子育て支援サークル・おひさまスマイル活動報告

## 「おひさまカフェ」オープン!

1月30日(金)に、おひさまスマイルの新しい試みとして「おひさまカフェ」を開催。日常からちよつと離れて、丁寧に入れたお茶でほつと一息をプレゼント。今回は挽きたて淹れたてのコーヒーと手作りスイーツ、小豆から炊いた羊かんとチョコレートムースでもてなし。おしゃべりにも花が咲きました。後半の「子育ての悩み」に関するトークタイムでは、寝かしつけ方、兄弟げんかの仲裁、子どもの言葉づかいなど、様々な年代のママから様々な視点の話が飛び交いました。子育て中の方に限らずどなたでも参加いただけます。毎回、違ったお茶やデザートをご用意してお待ちしています。

