



▲合同練習会の様子

「大会参加資格は、30歳以上の女性があり、夜間も外出しにくい状況の中、子どもや孫を連れて練習会に来るメンバー

「酒田開催の東北大会はめったにない機会。気合いを入れて頑張ります」と語る阿部さん。本市で開催される硬式卓球大会「第一三共ヘルスケア・レディース2014 第26回東北ブロックレディース大会」に、酒田からは団体2チーム、ダブルス10ペアが参加します。阿部さんはその中の「酒田レディースクラブ」のリーダーを務めます。

大会に向け、練習を重ねている選手たち。夜間開催の合同練習会には、これまでいない人数が参加しているそうです。

母・妻として、卓球選手として



Abe Michise

阿部 道世さん(城輪)

第一三共ヘルスケア・レディース2014第26回東北ブロックレディース卓球大会山形県代表チーム「酒田レディースクラブ」選手・監督

さかたの 風 かぜ

今月の人

もいます。家族の理解、そして自分の健康あつての卓球です」と、競技と家庭の両立の難しさを語ってくれました。

「東北の戦い」に向けて

「大会出場に当たり、酒田卓球協会をはじめ、支援してくれる方々の力の大きさを感じます」阿部さんは、支えてくれる人・組織の重要性を強調します。

「大会の実行委員会では、真剣な議論が繰り返されており、運営・進行のしつかりした素晴らしい大会になると思います。権威ある大会に、県代表として出場できることに喜びを感じ、身が引き締まる思いです」酒田の出場選手は、全員統一のユニホームを新調し、大会に臨みます。「この機会にぜひ、市民の皆さんや選手の家族に『東北の戦い』を見てほしいです。半端なレベルではありませんよ」と、誇らしげに語る阿部さん。

新ユニホームで風のように躍動する酒田の選手たちが、大会を席巻するかもしれません。

【第二三共ヘルスケア・レディース2014 第26回東北ブロックレディース卓球大会】
期日／9月13日(土)・14日(日)▼場所／市国体記念体育館

旬の食材を使った料理を酒田市食生活改善推進員が紹介します

酒田の旬 5 枝豆の茶巾あんかけ



枝豆は新鮮さが命で、時間が経つにつれて味が落ちてしまいます。ゆで卵を添えらるとおかずにもなる「枝豆の茶巾あんかけ」。新鮮な枝豆が手に入る時期にお試しください。

【材料】(4人分)

- ・枝豆(むいた状態で)・・・400g^ア(さや付きでは800g^ア程度)
- ・塩・・・・・・・・・・適量
- ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ2
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ・酒・・・・・・・・・・大さじ1
- ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ2
- ・しょうゆ・・・・・・・・大さじ1
- ・片栗粉・・・・・・・・大さじ1
- ・水・・・・・・・・・・大さじ6

【作り方】

- ①塩を入れたお湯で枝豆をゆで、ザルにあげて冷ます。さやから取り出し、薄皮を取り除く。
- ②①をすり鉢ですりつぶす。**A**を加えて味付けし、ラップやさらしなどで茶巾にしぼる(フードプロセッサーを使用する場合は、①に**A**を加えてから一緒にかけ、茶巾にしぼる)。
- ③**B**を全て鍋に入れて中火にかけ、木べらで透明になるまで練る。火から下ろして冷めるまでさらに練り、②にかける。

食生活改善推進員からの

ワンポイント

あんを作る際に、Bのしょうゆを少し減らして塩を加えると、枝豆の緑が際立つあんになります。

東北公益文科大学

キャンパスレポート 29

羽黒山修行体験に参加して

横山 広太郎(1年)

私たちの大学では「庄内の文化」という授業で1年生が羽黒山修行を2日間体験します。鶴岡出身の私にとっても、初めて知ることや体験することが多かったです。

中でも一番印象に残ったのが、山伏が修行する行堂での鎮魂です。鎮魂は高揚、消沈している心を戻し、魂を鎮める作法。鎮魂を行う間、日常では体験できない静寂に包まれます。そんな中にも行堂のきしむ音、鳥のさえずりなど、普段なら聞こえることの無い音がそこには多くありました。本来自然にはこんなにも音が溢れているのかと認識させられ、心身を落ち着かせる大切さを体そのもので感じました。

今後、目まぐるしく流れる日々には疲れもあるかもしれませんが、そんな時は今回の体験を思い出して、魂を落ち着かせ生活していこうと思います。



東北公益文科大学広報担当 ☎41-1117



本社



営業担当 阿蘇 稔さん

酒田夢の倶楽部での試食販売。
うらこちゃん！

現在、全国の百貨店などで試食販売を行っています。お客さまと会話をするので、新商品のアイデアが生まれたり、商品の改良につながったりすることも多くあります。

また全国に庄内麩をお届けすると同時に、地域とのつながりも大切にしています。飛鳥中学校(当時)の企画からは「麩つくらスク」などのヒット商品が、湯野浜温泉旅館組合青年部の企画からは「波乗り板麩」などの限定商品が誕生しました。伝統の板麩からお洒落なお菓子まで、当社商品をぜひお試しください。

おしごと拝見

市内企業の優れた技術力や製品、サービスを紹介します。

vol. 17

全国でも珍しい板状の麩

庄内麩は、小麦粉と小麦グルテンに水を加えて練り合わせ、薄く伸ばした生地を棒に巻き付けて直火で焼き上げます。江戸時代には北前船で全国に運ばれましたが、その際に船に積みやすいように、蒸して板状に加工したことから、「庄内板麩」と呼ばれ高級品として扱われてきました。

麩は、高タンパク、低カロリーの健康食品で、みそ汁のほか、すき焼きや離乳食の具材にも使われています。

当社の商品は業務用食材として卸売りするほか、全国の小売店でも販売されています。

お客さまとの会話を大切に

【企業の概要】

沿革 昭和34年阿蘇製麩所として創業、昭和57年に法人組織化、現商号となる。

商号 阿蘇食品株式会社

資本金 3,000万円

住所 酒田市榑山字村前171 ☎54-2686

代表者 代表取締役 阿蘇秀弥

従業員数 30人

事業内容 焼き麩製造販売、一般食品製造販売

ホームページ <http://shonaiifu.jp>



さまざまな形の麩



きざみ麩の製造工程

仕上がりを確認しています。こうした確認作業は、人の目と手で行っています。

酒田っ子 子育て講座 81

●お問い合わせ／市子育て支援課 ☎26-5735

お母さんがいない

東北公益文科大学教授 國眼 眞理子 先生

マーちゃんはお母さんの姿が見えないと大騒ぎです。お母さんはトイレにもおちおち行けません。でもそれも、あともう少しの辛抱です。1歳半を過ぎるころから、姿が見えなくても、お母さんはいなくなつたわけではないとわかってくるからです。

自分の世話をしてくれるお母さん。自分を可愛がってくれるママというイメージが出来上がっていると、一瞬姿が見えなくなっても、お母さんのイメージがありますから、いま見えなくても必ず自分のところに戻ってくるはずと信じていることができるようになります。むやみに後追いしたり、探したりしなくなつてきます。

これは次第に記憶力が備わってくるからです。人がしていたことをしばらくしてから思い出して、真似をするようになるのも、このころからです。

でも1歳半を過ぎたからといって、子どもが昼寝の間に、ちよつと買い物に行ったり、すぐ戻るからと、用を足しに行くのはやめましょう。目を覚ましたときに、いるはずのお母さんがいない。しかもほかに誰もいない、一人ぼっちの状況となれば、パニックになります。なんとかなだめて、その時は機嫌を直したように見えても、そんなことがあつた後は、またお母さんがいなくなってしまうのではないかと不安でいっぱいになって、なかなか寝付かなくなつたり、後追いがひどくなつたりすることがあります。マーちゃんにとっては、とっても大切なお母さんなんですものね。