

一関が生んだ、一関が誇るご当地ヒーロー



六魂戦隊ゲイビマンの挑戦

名勝尻鼻溪を拠点に活動する六魂戦隊ゲイビマン
強くてやさしい身近な戦士に、子供はもちろん大人も夢中だ
なぜ、彼らは戦い続けるのか？ その素顔に迫る

ヒーロー夢伝説

The legendary hero in our city

いちのせき

2011年11月1日号



明治生まれの女性たちが大正初期に始めた女相撲。そこにその後6月から1歳半までの豆力士の取組が加わって「千厩みちのく赤ちゃん相撲大会」が生まれました。今年で9回目です。

「笑ったら勝ち」のルールの下、心温まる取組が繰り広げられました。満面の笑み、泣きじゃくる顔、すやすやと眠る顔など赤ちゃんの表情は十人十色。土俵下で見守る家族らは健やかな成長を願っていました。(関連記事20ページ)

COVER STORY

のびのびと育て
個性は十人十色



CONTENTS

- 02 市勢発展に尽くされた3人を表彰
千葉政吾さん、大畑孝夫さん、懸田等さん
- 03 百年目の寿
鈴木アヤ子さん、金今イヨさん
- 05 特集 ヒーロー夢伝説 六魂戦隊
ゲイビマンの挑戦
- 12 決算 22年度市の財政状況
- 16 Pick Up
本郷のまつり「てど」 / 24年度の園児を募集
- 18 まちのトピックス
- 市民のひろば
- 20 まちかどクローズアップ(愛宕花相撲保存会) / キッズ写真館 / うちのご自慢 / ふれーふれークラブ(厳美中) / 笑顔でGOOD(吉田恵さん)
- 22 11月の健康コーナー
- 24 季節性インフルエンザ予防接種
- 26 News & Information
図書館だより / 文化財探訪 / 掲示板 / 暮らしの情報
- 32 わたしの夢
佐藤映斗さん(興田小)



マコモタケのはさみ揚げ



【材料：5人分】

マコモタケ(太い部分)...200g(2本) / 小麦粉...
適量 / 揚げ油... 適量 / 焼き海苔...1枚

●ネギ味噌

ネギ...30g / マコモタケ(細い部分)...20g / サラ
ダ油...小さじ1 / ゴマ油... 小さじ1 / 調味料 味
噌...大さじ1 / 砂糖...大さじ2 / みりん...小さじ1
 / 酒...小さじ1)

【作り方】

マコモタケの太い部分を使い斜め切りにする
(2枚一組になるように数を合わせて切る)

ネギ味噌をつくる...ネギとマコモタケの細い部
分をみじん切りにする

鍋にサラダ油・ゴマ油を入れ熱し、を炒めて
調味料を加え混ぜる

小麦粉をまぶした に のネギ味噌を塗り、も
う一枚ではさむ

のりを巻き、衣生地をつけて揚げる
季節の葉物を添え、盛り付ければ出来上がり

★今月の素材「マコモタケ」

イネ科の多年草で沼や沢に生えます。若い
茎に黒穂菌が寄生して肥大した若い茎を「マ
コモタケ」といい、中華料理で食べられること
が多いです。食物繊維やタンパク質・ビタミン
・ミネラル・カリウムを含む健康食品で、「腸
内の老廃物を取り除く」「血圧を下げる」など
の効果があります。一関市では休耕田を活用
して栽培されています。

