

北村山高校生 Presents

尾花沢を元気にします

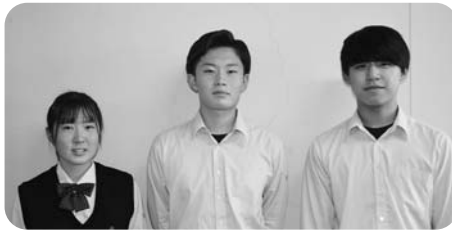
# きた★スタ!



北村山高校では、9月に学園祭を行いました。動画コンクールなどの企画の他、コロナ収束を願った絵馬も製作しました。

vol.47

編集委員の皆さん



左から 齊藤亜美 菅野有晏 岸拓海



コロナ収束への願いや夢を込めて



盛り上がった動画コンクール



吹奏楽部の演奏でスタート

北村山高校では、9月18日に学園祭を行いました。コロナ禍の例年の目玉である模擬店を聞くことができなくなったことで、私たち全員が悲しい思いをしました。しかし、このような状況の中でもなんとか学園祭を開催したいと思い、学園祭実行委員会を中心に意見を出し合い、三密を避けながら楽しむことのできる学園祭をみんなが模索し、実現することができました。学園祭を開催したいという私たちの気持ちを理解して頂き、開催に向けて協力してくださいました。先生方には本当に感謝しています。

当日は、吹奏楽部の演奏、映画鑑賞、動画コンクール、男装女装コンテストなどの企画を行いました。メイン企画である動画コンクールでは、各クラスが知恵を出し合って製作した個性溢れる動画が上映され、一番の盛り上がりを見せました。

例年どおりの学園祭はできませんでしたが、限られた環境の中で何ができるのかを自分たちで考え、一から創り上げた学園祭を成功させることができた経験は、私たちの大きな財産となりました。



地域おこし協力隊

## 奮闘記

Face book ▶

尾花沢の魅力や地域おこし協力隊の活動報告を日々更新しています。ぜひご覧ください。



秋の徳良湖と  
グースカフェ



久保田隊員

オートキャンプ場の管理棟内にオープンした「Goose Cafe(グースカフェ)」。若者の居場所づくり事業として始まったカフェですが、オープン以来、老若男女・市内外からたくさんの方にお越しいただいています。営業中はバタバタで、いらしてくださいました方とゆつくりお話しできませんが、皆さんが思い思いにカフェで過ごしている様子を見ると、この場所ができて良かったなあと感じます。

最近は肌寒い日が増え、カフェのオーダーもホットのカフェラテやミルクティなど体が温まるメニューが増え、季節の移り変わりを感じています。季節のスイーツメニューも秋冬の味覚を取り入れてご用意する予定です。さて、グースカフェの目の前に広がる徳良湖ですが、最近点検のために水が抜かれ、みるみる湖の底が見えるようになっていきます。100年前にたくさん人の手で造られた徳良湖の原風景がちょっと味わる貴重な機会です。ぜひ皆さんも眺めてみてくださいね!



▲寒い日はあったかいカフェラテ!

## 食育レシピ

### ～郷土料理を味わう～

第2弾

### 【あけびの和え物3種】

あけびは全国の収穫量のうち約9割が山形県であるように、非常に身近な食材です。9～10月頃に実が大きくなります。選ぶ際は、表面がきれいな紫色、傷や変色している部分がない物、持ったとき皮に弾力がある物を選びましょう。中身の白いゼリー状の果肉はお好みに食べていただいて、今回は果皮を使った料理を3種類ご紹介いたします。

#### ◆ 材料 ◆

- 【あけびのくるみ和え】  
あけび……………5個  
豆腐……………4分の1丁  
くるみ……………大さじ4  
砂糖……………大さじ4  
塩……………少々  
みりん……………大さじ2  
薄口しょうゆ…大さじ1

#### 【あけびのぬた和え】

- あけび……………中5個  
枝豆……………小1束  
砂糖……………大さじ4  
塩……………小さじ1

#### 【あけびのみそ煮】

- あけび……………中5個  
油……………少々  
みそ……………大さじ2  
砂糖……………大さじ2  
酒……………大さじ2  
みりん……………大さじ2  
しょうゆ……………少々

秋の彼岸のころによく食べられるあけびですが、みなさんはどんな料理で食べますか? そろそろあけびも名残の季節ですが、郷土で育まれてきた料理を、ぜひ一度、味わってみてください。

#### ◆ 作り方 ◆

##### 【あけびのくるみ和え】

- あけびは種をとり、洗って10分ほどゆでて水にさらす。(半日ぐらいさらすと苦味が減る)
- くるみは熱湯に2～3分つけて布ふきんでこすって甘皮をとり、すり鉢でよくすり、水切りした豆腐を加えてさらによくする。調味料を加えてすりあげたら①を加え、和えてできあがり。  
※細く切ったゆずの皮を天盛りにすると映える。

##### 【あけびのぬた和え】

- あけびは1.5cm幅に切り、少量のしょうゆのみりんで下煮しておく。
- 枝豆をゆでて豆をはじき、薄皮をとり、すり鉢でする。調味料を加えてさらによくすり、あけびを和えてできあがり。

##### 【あけびのみそ煮】

- あけびは1.5cm幅に切り、手早く油で炒め、調味料を加えて4～5分で煮上げる。



## 首都圏だより

Letter from Metropolitan Area

皆さんこんにちは! 福原地区毒沢出身の阿部嘉範です。今回、首都圏尾花沢会で活動している工藤賢司さんの紹介で寄稿させていただきます。



阿部嘉範さん(写真左)と工藤賢司さん(写真右)

首都圏尾花沢会  
阿部 嘉範 さん  
東京都練馬区(毒沢出身)

現在、私は、東京に本社を置くコンピュータ会社の営業として日本の製造業のお客様を担当しています。弊社の最新技術(人工知能AI、高速計算技術)をお客様の事業活動に提案し、お客様と共に安心・安全な社会を実現することに注力しています。例えば、人工知能を使った自動運転技術で地方の交通問題を解決したり、高度な翻訳技術により、海外の人とのコミュニケーションをスムーズに行うことができようになります。

また、プライベートでは25歳で結婚し、妻、娘2人と東京都練馬区で暮らしております。家族は「お米、野菜が美味しい、じいちゃん、おばあちゃんが優しい」と毒沢に帰省するのが毎年楽しみにしています。

さて、コロナ禍を契機に、弊社は働き方を見直しており、最新技術を活用することにより、自宅での勤務が基本となつてきています。きつと、数年後には尾花沢市で暮らしながら、首都圏の会社に勤務することが可能になるでしょう。

最後になりますが、私の両親は農家(稲作)を続けています。私も両親のように努力を続け、尾花沢市の皆さんの暮らしに役に立つような最新技術を活用した事例を作りたいと考えています。練馬区より尾花沢市の発展を心よりお祈り申し上げます。

参考:「尾花沢地方の行事食」