

広告

いしかり産



最優秀賞

木村 弓子さん
「昨日のおかずが大変身!?
～万能クリームコロッケ～」



優秀賞

小笠原満子さん
「豆入りトマトスープ」



優秀賞

熊谷光子さん
「鮭の宝袋煮」



優秀賞

長山幸恵さん
「北海道トトロ口春巻き」



優秀賞

村上岑子さん
「ブロッコリーのチーズ卵焼き」



優秀賞

山本昌子さん
「鮭とブロッコリーのミニピザ」

審査員は、左から杉中澄子さん(JAいしかり女性部長)、清水祐美子さん(石狩市食生活改善推進協議会会長)、東海林明子さん(料理研究家)、北川勇さん(男の料理「はまぼうふう」会長)。



このたび、その栄冠に輝いたのは、木村弓子さん(樽川在住)の『昨日のおかずが大変身!～万能クリームコロッケ～』。

料理研究家で、審査委員長の東海林明子さんは「60分の時間内でクリームコロッケを仕上げるとは…お見事でした!と絶賛。「クリームコロッケは“くどい”というイメージがありますが、木村さんのコロッケはトマトソースとよく合う、あっさりしたおいしさで、大変な力作」と講評しました。木村さんは「応募したのは、参加賞の野菜引換券に引かれたため…」と結果に驚きながらも、「地元の食材にこだわり、これからもおいしい料理を作っていければ」と、抱負を語ってくれました。

なお、今回披露された6つの料理は、本紙裏表紙のレシピ欄で毎号1つずつご紹介いたします。お楽しみに!

サケ・ブロッコリー・トマトを使った健康料理コンテスト

10月7日(木)、花川北コミセン調理室で、石狩市初の試みとなる「いきいき健康料理コンテスト」の2次審査が行われました。コンテストを企画したのは、介護予防に取り組む市の介護予防プロジェクトチーム。食が介護予防につながることをまち全体に広めようというのが、その目的です。

ゆえに、使用食材に条件がありました。それは必ずトマト(ミニトマト含む)、ブロッコリー、サケのいずれかを使うこと。

「トマトはリコピン、サケはアスタキサンチンを含み、これらは老化を防ぐ抗酸化作用が強いと今、注目されている栄養素です。ブロッコリーは認知症予防の効果がある葉酸を含んでいますよ」とは、同チームのメンバーである青山管理栄養士。

さて、2次審査には応募総数21人・25作品の中から書類審査を突破した6人が挑戦。ギャラリーが見守る中、実際に料理を作り、審査員の試食後、最優秀賞の決定となりました。

情報を見極める力

◎ 石狩随想

50

新港地域で国内最大級の郊外型データセンター(DC)の建設工事が始まった。日本経済を牽引する成長分野の一翼を担うDCは、クラウドコンピューティング時代の到来とともに期待は大きく、国内はもとより海外からも本市への注目度は高まっている。◆学校にも情報化の波が押し寄せており、来春の高速通信回線網の全市整備とともに、ICT(情報通信技術)化はより促進されることになる。今月から紅南小学校は全国十校指定のモデル校「フューチャースクール」としてスタートした。子ども達全員にタブレット、パソコンが用意され、授業風景も一変した。見学当日は「石狩川」についての調べ学習であった。省庁のホームページを開く三年生のしぐさはICT時代の申し子そのもの。音楽学習も高い評価を得ているという。◆その一方において懸念されるのは、短絡的思考への傾斜や妄想と現実の境界が曖昧となることなどだ。情報ツールソフトウェアをコントロールする自己抑制も併せ教育する必要性があるなど、様々な課題があることも事実である。◆大学教授より一〇〇年前、「未来には空中を伝わって声や意志の届く時代が到来する」と予測した日本人がいたことを伺ったことがある。その時代の人々にはおよそ想像もつかない社会に、今、我々は生きている。ICT情報は玉石混交で、既存メディアとも異なるある意味「素の情報」とも言える。故に、情報を見抜く力をより「層養うことこそ大切であって、リスクを伴うことも承知して掛からねばならない。」(市長)