

「花まめ」コンテスト

- 鮫川村長賞
「黒花豆」坂本ミツヨさん (岩野草)



- 福島県県南農林事務所賞 (まめで達者な村づくり奨励賞)
「紫花豆」石井トクさん (中沢)
- 鮫川村商工会長賞
「うずら豆」関根のぶ子さん (余所内)
- JA東西しらかわ鮫川支店長賞
「白ささげ」関根洋子さん (水口)
- 入賞
「手なしささげ」関根洋子さん (水口)
「紫ささげ」関根洋子さん (水口)
「紫花豆」鈴木ミチ子さん (馬場)
「紫花豆」大平キヨ子さん (二反田)
「金時豆」大平キヨ子さん (二反田)
「黒花豆」関根キヌエさん (大平)
「モロッコいんげん」関根キヌエさん (大平)
「黒花豆」関根悦子さん (水口)
「紫花豆」関根悦子さん (水口)
「紫ささげ」関根悦子さん (水口)
「紫花豆」石井トクさん (中沢)
「白ささげ」石井トクさん (中沢)
「パンダ豆」関根タケさん (余所内)
「金時豆」関根タケさん (余所内)
「白いんげん」関根ミイ子さん (大平)
「黒花豆」坂本ミツヨさん (岩野草)
「紫花豆」関根マサさん (余所内)
「紫花豆」関根まさえさん (西野内)
「白花豆」関根まさえさん (西野内)
「黒花豆」関根まさえさん (西野内)
「黒花豆」芳賀マサノさん (摺合)
「白小豆」芳賀マサノさん (摺合)

鮫川の郷土料理を楽しむ会

SLOWFOOD PARTY 2012

鮫川の豊かな食を生かして元気な村に

の味を伝承する郷土料理の普及や食育、地産地消の推進を目的としています。

今年の郷土料理を楽しむ会は十一月二十四日、村公民館で開催し、村内外から多くの来場者でにぎわいました。会場には、村内で生産された農産物をふんだんに使った料理のほか、学校給食センターの全国学校給食甲子園出場メニュー、山際食彩工房(会津若松市)代表の山際博美さんの創作ドレッシング、特産さめがわ合同会社のじゅうねんどレッシングを使用した「じゅうねんおはぎ」、鮫川たんぼ

会場いっぱいにと並んだふるさとの味

村では、「まめで達者な村づくり」事業を通して、新たな産業(生産・加工・販売)づくりや地産地消、食育の推進などの成果をあげています。近年、「食」の安心・安全が人々の関心を集めている中、この事業をさらに発展させるため、村から生まれる豊富な有機資源を活用した「ゆうきの里づくり」を進めています。その一環として、毎年実施しているのが「鮫川の郷土料理を楽しむ会」です。ふるさと



1 地場産物をふんだんに使った料理を楽しむ来場者/2 たくさんの人でにぎわう会場内/3 テーブルには懐かしいふるさとの味が並んだ



「アイデア料理コンテスト」および「花まめコンテスト」の審査会は十一月八日、村公民館で行いました。「アイデア料理コンテスト」に七点、「花まめコンテスト」に二十六点の応募があり厳正な審査が行われました。また、入賞作品は郷土料理を楽しむ会の席上にも並べられ、来場者は優れた作品に感心している様子でした。

「アイデア料理コンテスト」や今年で二回目の実施となった「花まめコンテスト」の表彰式も開催し、受賞者に賞状と記念品を贈呈しました。

「アイデア料理コンテスト」および「花まめコンテスト」の審査会は十一月八日、村公民館で行いました。「アイデア料理コンテスト」に七点、「花まめコンテスト」に二十六点の応募があり厳正な審査が行われました。また、入賞作品は郷土料理を楽しむ会の席上にも並べられ、来場者は優れた作品に感心している様子でした。

また、楽しむ会に先立ち、「第九回鮫川村アイデア料理コンテスト入賞者」を表彰

アイデア料理コンテスト

- 鮫川村長賞
「かけて味噌ダレ」本郷まさ子さん (戸草)



- 福島県県南農林事務所賞 (まめで達者な村づくり奨励賞)
「ドレドレみそドレ」斎須信子さん (新宿)
- 鮫川村商工会長賞
「エゴマネーズソース」修明高鮫川校3年フードデザイン
- JA東西しらかわ鮫川支店長賞
「つけだれポン」根本良子さん (岩野草)
- 福島民報社賞
「ええごまだれ」小山智加江さん (修明高鮫川校)
- 福島民友新聞社賞
「ドレミソ♪」長井良二さん (青生野小)
- 入賞
「おばあちゃんのドレッシング」本郷まさ子さん (戸草)



アイデア料理コンテスト入賞者



「花まめ」コンテスト入賞者

松本恵治さんが 瑞宝双光章を授章

元村消防団長を務めた松本恵治さん（富田字彦次郎）に対する瑞宝双光章の叙勲伝達式は十二月七日、役場村長室で行われました。

松本さんが村消防団第六分団長を務めた昭和六十二年には、江童田内地での大規模山林火災が発生。消火に至るまで現場で指揮し、不眠不休の活躍がありました。また、消防団員の教育訓練や防火思想の普及啓発など多くの功績を残しました。松本さんは、昭和三十六年に村消防団に入団。平成七年から平成十七年まで村消防団長を務められました。



瑞宝双光章を受けた松本さん



さまざまな意見が交わされた第2回懇談会

修明高等学校鮫川校存続の危機4 「地域に必要な学校…」 県に存続訴える

日現在で実施された進路希望調査の内容について報告されました。九月一日現在の志願者数は募集定員の半数を下回っている状況ですが、例年の傾向から今後増加していくことなどが説明されました。

さらに、川口高（金山町）や南会津高（南会津町）などの豪雪地帯では、通学が困難ということから国が定めた四十人の募集定員を、県独

**進路希望調査を受け
第2回懇談会**

平成二十三年度から入学者数が募集定員の半分以下となり、平成二十六年から募集停止の危機にある修明高鮫川校の第二回目となる高等学校改革懇談会は十一月二十日、同校で開かれ、出席者が県教育委員会に存続を訴えました。

懇談会では、県の担当者から来年度の県立高等学校生徒募集定員や同校の概要、同校への進学率などについて説明がありました。また、九月一日

現在の基準で三十五人に設定していることが説明されました。

また、青山修明高等学校長は「先日、同校生徒が県短歌賞で実行委員会会長賞を受賞した。本校にはこのように素晴らしい生徒が集まっている」と付け加えました。

**地域の状況考慮し
検討続ける**

出席者からは、「路線バスなどの公共交通機関が不足している。さらに、親の送り迎えも負担になる場合があるので、本校においても特例措置を受けられないか」「学校が集中している白河方面からの入学者など、広域から入学者があるのは本校の特徴の一つであり、子どもたちにとって必要な学校である」「同校は村事業などにも積極的に参加し、地域にとっても必要な学校である」などの意見が多く出されました。

県の担当者は、「機械的に決まりに当てはめるつもりはない。地域状況などを考慮し判断したい。子どもにとって望ましい教育環境はいかにあるべきかを考える必要がある」と話しました。

全国学校給食甲子園 「みんなで作る給食」で入賞

大会初となる3度目の
決勝大会進出

地産地消給食のおいしさや栄養価を競う「第七回全国学校給食甲子園」に村学校給食センターが北海道・東北ブロック代表として出場しました。

大会には、過去最多となる二千二百七十一の学校や施設が応募。第三次審査までの書類選考などを通過した十二の代表が決勝大会に挑みました。

村学校給食センターが決勝大会に出場するのは、二年ぶり三度目。大会史上最多の出場となりました。今回応募した献立は、じゅうねんと大豆を使った「えごまめバーグ」、切り干し大根とレンコン、キウイなどをあえた「カミちゃんサラダ」、つるむらさきとえごま鶏卵のかき玉汁、玄米ごはん、ミニトマトに牛乳。

村学校給食センターの芳賀公美栄養技師は、「みんなで作る給食」をテーマにメニューを考えました。「カミちゃんサラダ」は、センターが毎年子どもたちに募集する「みんなの給食レシピコンテスト」で、昨年度優秀賞を得たメニューです。子どもたちが考

たメニューを取り入れることで、より給食に興味関心を持ってもらいたいと思いました」と話します。また、村では歯科保健に力を入れて取り組んでいることもあり、よくかんで食べる食材も取り入れたそうです。さらに、大豆やじゅうねんをはじめとした村の特産品のほか、福島県の特産品である「つるむらさき」も使用。震災以降、風評被害で落



1. 第7回全国学校給食甲子園に出場した献立。みんなの思いが詰まったメニューとなった/
2. 決勝大会に出場した芳賀公美栄養技師（写真右）と鈴木ひろ子主任調理員（写真左）

ち込んでいる県全体に元気を与えたいという思いも込められています。一食に子どもたちや生産者、給食センターなどみんなの思いがのるように献立を考えた結果、決勝大会出場となりました。

**今後の給食づくりに
生かしたい**

決勝大会は十二月一日、二日の二日間、東京都内で行わ

れました。

大会には、芳賀公美栄養技師と鈴木ひろ子主任調理員が出場し、これまでの練習の成果を発揮し、制限時間内に給食を完成させました。結果は、惜しくも優勝を逃し、入賞となりませんでした。大会を終えた二人は、「この経験を今後の給食づくりに生かし、また新たなことに挑戦していきたい」と話してくれました。

