

YEG通信

新発田商工会議所青年部

HP <http://www.shibata-cci.or.jp/yeg>

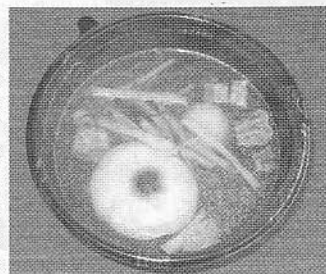
先月号に引き続き、今回は第三回城下町しばた全国雑煮合戦に初出店された県外の雑煮を紹介いたします。

まず、愛知県名古屋より「T-Design」出品の「どえりゃ〜! うみゃ〜!! 味噌煮込み雑煮」です。生粋の名古屋人の先代から受け継いだ名古屋伝統の味を伝統の丸餅を使って作り上げた雑煮でした。



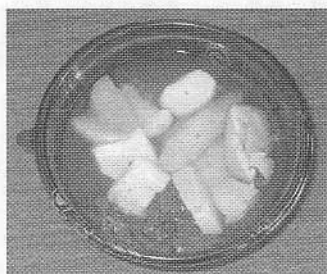
どえりゃ〜! うみゃ〜!! 味噌煮込み雑煮

続いて、奈良県より「狸ばやし」出品の「大和の油カス雑煮」です。油カス(牛・腸の唐揚げ)は関西では、一般に親しまれた食材で、お好み焼き・うどんのタシのかくし味に使われているそうです。今回は、この油カスが使用され、奈良の食文化を垣間見ることができた雑煮でした。



大和の油カス雑煮

最後に、福岡県博多より「福岡 博多雑煮のお店」出品の「アゴダシの博多雑煮」です。最高級の焼きアゴ(飛び魚)で美味しい出汁が出ており、福岡博多では普通に食べられているお雑煮だそうです。



アゴダシの博多雑煮

「第三回城下町しばた全国雑煮合戦」は皆様のご協力のもと、大成功となりました。この雑煮合戦において、いままでを振り返ってみま

すと、雑煮合戦当日に使用されたお餅は、昨年の春、新発田市菅谷地区において、当YEGメンバーと、一般の家族の方々と共に手植えで田植えを行い、秋には稲刈りを実際に体験して収穫したもち米が使用されました。

そのお餅をおいしく食べて頂くよう、雑煮合戦において各店舗で競って頂きました。今年の雑煮合戦では、先回までは四十店舗だったものが、五十店舗に増え、物販ブースも約二十店ほど出店されました。

当YEGは事前からのPRで、ポスターを配布・掲示やラジオ・TVに出演することにより、年々皆様へ雑煮合戦が浸透してきていると感じております。

また、青年部は来年四月一日より新年度となります。新会長・新理事及び次回の雑煮合戦の日程が平成二十年一月十三日に決定しました。

雑煮合戦については、今年と同規模をベースに、例年実施されている雑煮合戦アンケートの集計結果を参考にし、反省点をいかし、次回の合戦時には少しでも皆様の意見が反映できるように、少しずつ準備をすすめてまいります。

会長のひとり言

今年度(青年部の任期は四月から翌年の三月末迄)も早いもので、あと半月となりました。

平成十八年度事業も例年より多数あり、YEG全国サツカー大会・八日会・沼田YEG・村上YEG・下諏訪YEGの各交流会・二十五周年記念事業・県連事業・A・N・E事業・北陸信越ブロック大会・全国大会・会長研修会等、そしてやはり大きいメイン事業は第三回城下町しばた全国雑煮合戦でした。昨年の四月に会長職を就任した当時は、これからの一年は長いなあと思いましたが、今となればあっという間に一年が過ぎたと感じました。色々な所や会議等に参加し、人との出会いや経験を沢山させて頂きました。この経験を若いメンバーに伝えていきたいと思っています。次年度事業も四月からありますし、雑煮合戦の内容も再検討していきます。四月からは新会長・新理事で心機一転、YEGの事業を開催致しますので、宜しくお願い致します。私は直前会長として次年度会長をサポートしていきます。皆様一年間ありがとうございました。

新発田商工会議所青年部

会長 板垣 敦