

YEGの通信

新発田商工会議所青年部 〒 http://www.shibata-cci.or.jp/yeg

先月号に続き今回の雑煮合戦の報告をいたします。

第四代征夷大將軍【城下町しばたもちもち会】の厳選・天然・自然薯雑煮に

次ぐ優秀雑煮(第二位)が昨年の覇者、【花の都々恵庭すずらん城】(北海道)の「白銀の大地から感動の一品〜北海天雑煮」でした。

拘りの食材を熱い天ぷらにし、餅との絶妙なハーモニを醸し出し、さすがと唸らせる雑煮でした。

第三位には、二チームがあり、初代征夷大將軍、【下諏訪YEG】(長野県)の「御柱の恵み雑煮」と【うま味】(広島県)の「牡蠣雑煮」

が選ばれましたが、將軍の座を取り逃した事を大変悔しがっており、来年こそはとりベンジを誓っておりました。

また、二月二日・三日東京表参道・新鴻館ネスパスにおいて、春を告げるチュウリップとほっと・よろこびした展が開催され「城下町しばたもちもち会」のメンバーと共に「第五回城下町しばた全国雑煮合戦」PRのため、塩引き鮭・鶏肉・ごぼう等の根菜類がたっぷり入った伝統的な「新発田雑煮」を両日販売し、四百食を完売するほどの盛況ぶりでした。三日東京では、

第四回 城下町しばた 全国雑煮合戦優勝雑煮

厳選・天然・自然薯雑煮



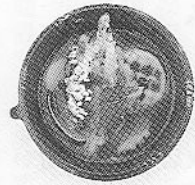
レシピ紹介

材料 自然薯・山うど・筍・わらび
大根・人参・ゴボウ・セリ
調味料 酒・醤油・みりん

手順 お湯に調味料をくわえた出汁に牛バラ肉を入れて汁をつくり、下茹でした大根・人参・ゴボウを入れる。もちを焼き、先に作った肉汁をかけて、山うどのきんぴら・筍のうま煮、わらびの浸しを盛り、出汁で伸ばした自然薯と刻んだセリをのせて完成

詳細は当 YEGホームページ <http://www.shibata-cci.or.jp/yeg> にて

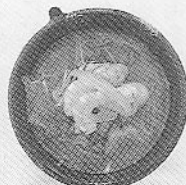
積雪が記録させる程の悪天候でしたが、沢山のお客様が来場され、美味しい新発田雑煮に笑顔で舌鼓を打っておりまして。



「白銀の大地から感動の一品〜北海天雑煮」
花の都々恵庭すずらん城 (北海道)



「御柱の恵み雑煮」
下諏訪 YEG (長野県)



「牡蠣雑煮」
うま味 (広島県)

さて、我々青年部も次年度に向けて動き始めております。四月には、食品工業団地においてフリーマーケット、五月には田植えを行いますので、多数のご来場・ご参加をお待ちしております。

Thank you!

まずは一月十三日に開催致しました第四回全国雑煮合戦において新発田市内や県内外各地より大勢の皆様方にご来場頂きましてありがとうございます。当日は、熱々の雑煮を楽しく美味しく食べているご来場者皆様のお顔を拝見し、ホッとした有難い感謝の気持ちで胸がいっぱいになる事を感じました。また、このイベントを開催運営に關して百五十名以上のボランティアの皆さん、新発田市や関係各官庁、公社、会議所の役員、そして多くの各種団体や企業の皆様に精一杯のご協力を頂いた事に感謝の御礼を申し上げる次第です。本当にありがとうございます。なお、五十三名の七葉中学校の子供達が春の大坂修学旅行で新発田雑煮を販売するとの事で販売研修としてボランティアに参加下さいました。初めての経験で戸惑いながらも一生懸命真剣に頑張っている姿は大変頼もしく見えステキでしたよ！我々青年部メンバーは皆感動しました。頑張れ七葉中学校の生徒男志諸君！青年部は最後まで応援しています。そして、青年部メンバーも大変難儀だった筈です。青年部の仲間たち『本当にありがとう。お疲れ様！』

新発田商工会議所青年部
会長 大滝 浩行