# ピップキラリあさひん



をいま人公は「ひと」。 さまざまな分野からキラリ輝く人を ピックアップし、紹介します。



# "もつ"のイメージー新「おいしい」の言葉が 原動力

旭もつ部会(MO 2)

林 大介さん(三川)

「からいと思いましたね!」―。飲食店を経営する林さんは、昔から食による町おこしに興味を持ち、自らも地元食材を使ったアイデア料理に取り組んできた。そんな思いを知った同業の先輩から「旭の特産品を一緒に考えないか」と誘われ商工会へ加入、サービス業部会の20人と試行錯誤を繰り返し、メーンの特産品を"もつ"に決めた。旭もつ部会(通称=MO2)の誕生だ。「みんな旭の"もつ"をアピールしようと、本当に元気で一生懸命。そんな仲間に囲まれ、自分もやりがいを感じます」

林さんは"もつ"の仕込みに、時間と手間を惜しまない。「"もつ"って、においや食感が独特で、人によって好き嫌いがありますよね。"もつ"のマイナスイメージを全て消して、旭のおいしい"もつ"を伝えたいんです」

そんな林さんが最も大変だと思うのは、やはりイベント時の仕込み。産業まつりなどでは一度に400~500人前のもつ料理を振る舞う。店を営業しながらの仕込みは、毎日少しずつ2週間以上も前から行い、かなりハード。それでも部会が参加するイベントには、全て出席してきた。「お客さんから『おいしい』『今までの"もつ"と全然違う』の言葉を聞いたときは、また頑張ろうと力が湧いてきます」と林さん。「これからも、"MO 2"で楽しく、おいしく、旭を P R していきたい」と笑顔で話した。

#### 行政へ一言!

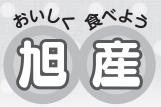
ボランティア活動など、頑張っている人を積極的にサポートしてほしい。自分も活動を行うときは分からないことだらけ。どこへ相談したらいいのかなど、総合的に案内をしてくれる窓口があると、活動もしやすくなる。

#### 【もつ部会も出店!秋の産業まつり】

部会の思いに賛同した加盟店は 現在22店舗。各店では日々、オ リジナルのもつ料理を研究中。

もつ部会などが出店する産業ま つりは今年も、旭、海上、干潟地 域でそれぞれ開催される。









キャベツにはビタミンCが多く、100g当たりに含まれる量はオレンジとほぼ同じ。胃腸の調子を整える働きがあり、肉との組み合わせは理にかなっています。あくもなく食べやすい淡色野菜です。生のままでも食べられるので、積極的にメニューに加えてはどうでしょう。肉類や魚介類、加工食品と組み合わせて、メーンのおかずに幅広く活用できますよ。

#### 材料 (4人分)

キャベツ····· 2枚(100g) 水····· 大さじ2 米粉 ····· 大さじ2

## (vol.20) キャベツのホワイトスープ

1人分の栄養価 エネルギー114kcal、 塩分0.2g

### 作り方

- ①キャベツは一口大にちぎって耐熱ガラスのボウルに入れ、水を加え、ふんわりとラップをして電子レンジで2分加熱する。
- ②別の耐熱ガラスのボウルに米粉とバターを入れ、 ふんわりとラップをして電子レンジで30秒加熱 し、取り出して泡立て器で混ぜる。
- ③牛乳を鍋で温める。
- ④③を大さじ3ほど②に加え、泡立て器で溶きのばす。
- ⑤③の鍋に④を入れ、塩・こしょうで味を調えて温 める。
- ⑥器に①を入れて⑤を注ぎ、ちぎった青ジソを散らして、こしょうを振る。

週旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

テーダシート							□【9月1日現在】						前月比
	火	<u> </u>			交通事故						人口	69,555人	(▲12人)
	【8月】	今	年の累計	【8月】	9	年の累計	【8月の	移動】			男	34,060人	(▲15人)
	建物火災	0件	(10件)	事故件数	213件	(1,460件)	転入	121人	出生	44人	女	35,495人	(+3人)
	そのほかの火災	(2件	(13件)	死亡者数	0人	(2人)	転出	111人	死亡	66人	世帯数	24,965世帯	(+8世帯)

平成23年9月15日発行[毎月2回 1日・15日発行] 編集: 旭市役所秘書広報課 〒289-2595 千葉県旭市二の1920番地 TEL 0479-62-1212 (代表) E-mail: koho@city.asahi.lg.jp