



“もつ”のイメージ一新 「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)

「海あり、山あり、こんなに食材に恵まれた町はないと思いましたね！」——。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「旭の特産品と一緒に考えないか」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、メインの特産品を“もつ”に決めた。旭もつ部会(通称＝MO 2)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PR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。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



キャベツにはビタミンCが多く、100gあ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、メインのおかず幅広く活用できますよ。

材料 (4人分)

キャベツ……………2枚(100g)	バター……………大さじ1
水……………大さじ2	牛乳……………2カップ
米粉……………大さじ2	塩・こしょう……………少々
	青ジソ……………2枚

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。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【9月1日現在】		前月比
【8月】		【8月】		【8月の移動】		人 口	69,555人	(▲12人)
今年の累計		今年の累計		転入		男	34,060人	(▲15人)
建物火災 0件 (10件)		事故件数 213件 (1,460件)		出生		女	35,495人	(+3人)
その他の火災 2件 (13件)		死亡者数 0人 (2人)		転出		世帯数	24,965世帯	(+8世帯)
				死亡				
				66人				