

ひろば 大代

NO. 213
大代公民館

「ピカピカの校舎に

ピカピカの一年生」

柿田 岡田 郁男



四月九日、木の香りがするピカピカの新しい小学校校舎に、我家の二男、周平が入学し、ピカピカの一年生になりました。これから始まる新生活の中で、いろいろな事があるかもしれないが、何事にも負けない心を持って育ってくれればと思います。

「大田市老人クラブ
連合会芸能大会に出演して」

山田 原田一徳

私も一昨年寿会に入会しましたが、会の年間行事など、いろいろの都合で参加出来ませんでした。

今年は大田市民会館で毎年行われております連合会芸能大会に、私も大代

町寿会を代表して皆さんと出演しました。踊りは浪曲入り「新佐渡情話」を十四人の内、男も四人入って混合で踊りました。

出演された方も私より高齢の方々ばかり、皆様の練習されるのを見て私も加わり踊りました。

森脇様の熱心な指導や、又役員の皆様の応援などにより立派に仕上がり、披露することが出来ました。

観客の皆様から盛大な拍手をいただきとてもうれしく思いました。高齢者の多い大代町でも、お互に協力し合えば明るい町づくりにつながると思いました。

◆ 第三中学校へ
校長 特留大輔 日原 須川小から
教頭 林 弘延 弥栄村 弥栄中から
教諭 三宅淳子 大田 北三瓶中から
教諭 田中敏博 大田 池田中から
講師 松本浩一郎 木次中から
主任 勝部理恵子 仁摩 仁摩小から

「旬を求めて」

関西高山会会長 田辺正義
料理研究家

その七「醤油」

大代町では春の人事異動で次の通り転出・転入或は役員の改選がありました。

◆ 自治会
(二)自治会のみ)

上市自治会 後藤 正
川上自治会 角 岩雄

◎ 転出

◆ 第三中学校から
校長 斎藤雅信 篠川 須佐小へ
教頭 丸山 洋 辞職

教諭 福間信隆 平田 光中へ
教諭 藤田良子 大田 大田小へ
教諭 廣江靖規 松江 一中へ

教諭 小川由香 辞職
◆ 大代小学校から
講師 加田理恵 大田 高山小へ

◆ 大代小学校から
講師 加田理恵 大田 高山小へ

◆ 第三中学校へ
校長 特留大輔 日原 須川小から
教頭 林 弘延 弥栄村 弥栄中から
教諭 三宅淳子 大田 北三瓶中から
教諭 田中敏博 大田 池田中から
講師 松本浩一郎 木次中から
主任 勝部理恵子 仁摩 仁摩小から

海外旅行でまず恋しくなるのが、醤油の味です。「こつてりと脂っぽいこのソースに一滴でも醤油をかけたら、どんなに美味しくなるだろう」旅先でいありません。

欲をそそる色。またその味は塩味に加え、旨味、酸味、辛味、甘味、苦味がほどよく絡み合い、ひとことでは語れない独特の深みを湛えています。

古来、塩と酢の一塩梅一だけが頼りだつた料理の味を一変させ、料理に革新をもたらしたのです。

醤油の起源は古く、大豆を煮て漬け、麹に塩を混ぜて発酵させた味噌の底に、溜まり醤油を発見してからです。これが大変優れた調味料だったのです。大豆だけを使用する味噌に対し、醤油十麦。溜まり醤油を発展させ、蒸した大豆と碎いて炒った小麦を麹で発酵させ、ついに現代の醤油が誕生しました。

記録によれば、十七世紀オランダ人によってヨーロッパに運ばれ、ベルサイユ宮殿のルイ十四世の食卓にも上つたとか。

いると分かつたのです。
塩辛い焼き魚や漬物に醤油をちょつ
とかけるだけで味がまろやかになる。
その秘密はバニリンにあつたのです。
まさに醤油の不思議です。

◆6日(日)福祉祭典
◆9日(水)幼・小・中 入園入学式
◆22日(火)連合自治会

◎社協大代支部から ★――★ おしらせ ★――★

さて、醤油の主要素は色・味・香りで決まります。上物の醤油は、透明感のある赤褐色。艶やかな色合いから、別名「紫」とも呼ばれます。芋の煮ごろがしや鰻の蒲焼きの色はいかにも食

日本料理に欠くべからざる調味料となつた醤油。千葉県・銚子のヒゲタ醤油が醤油の製造を始めて三百七十年。付けの革新です。日本料理は醤油が培つた味覚なのです。

植松 渡 吉正様より
上飯谷 高村節雄様より
本郷 坂本一郎様より

四月の行事予定

- ◆ 6日(日) 福祉弁当
◆ 9日(水) 幼・小・中
◆ 22日(火) 連合自治会
入園入学式

「大代交通安全協会よりお知らせ
大代交安協会会長 市原仁郎