

季節の風景 9月

おみなえし 女郎花



十五夜の名月の日に飾る秋の七草の一つで、万葉集や源氏物語にも登場する日本人には古くから馴染みの深い植物です。園芸では庭植えのほか、鉢植えや切り花として利用され、また、根を乾燥させて煎じたものを生薬や漢方としても利用されています。毎年花を咲かせる多年草で、夏から秋にかけて小さな黄色い小花が一面にまるとまって咲き、円錐状の形を作ります。根元から出る葉っぱは細長い楕円形で、茎につく葉は切れ込みの深くはいつた羽状の形をしています。

名前の由来は、美女も圧倒する美しさという意味の「おみなえし」や、小さい黄色い小花が女性の食べていた粟飯Ⅱ「おみな飯」に似ていることから名付けられたのだとか諸説があるそうです。

また、女郎花より丈夫で強そうに見える同じオミナエシ科の「男郎花」という植物もありますが、こちらは白い花を咲かせるそうです。

窪川学校給食センター編

Let's cooking!! おうちで給食レシピ

ポークチャップ

【材料】(4人分)

- ・豚肉……………200g
- ・玉ねぎ……………100g
- ・酒……………5g
- ・おろしにんにく…少々
- ・淡口しょうゆ……………5g
- ・トマトケチャップ…65g
- ・ウスターソース……………6g
- ・さとう……………2g
- ・油……………適量

<作り方>

- ①フライパンにサラダ油をひき、豚肉を炒める。
- ②豚肉に火が通ったら1cm幅のくし形に切った玉ねぎを入れて一緒に炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしたら、Aの調味料をフライパンに入れてできあがり。



7月 学校給食食材の放射能測定

	検査期間	セシウム134	セシウム137	ヨウ素131
窪川学校給食センター	7/1~7	不検出	不検出	不検出
大正学校給食センター	7/1~7	不検出	不検出	不検出
十和学校給食センター	7/1~7	不検出	不検出	不検出

実施日：令和2年7月21日
 検査機関：株式会社 日本食品エコロジー研究所 食品分析センター

※不検出とは測定下限値未満(<1.0Bq/kg)であることを示しています。検査に使用する食材は、約1週間分の原材料(調味料を除く)です。一定量を混合試料にして検査します。

今月の



ミッションインポッシブルに挑む。

今月は、ちょっとユニークなミッションに挑んでいる地域おこし協力隊員をご紹介します。さてそのミッションとは？

「卒業後は十和地区でパン屋さんをオープンせよ」

このミッションに挑んでいるのは、今年4月に協力隊員となった山岸友洋さん(34)です。埼玉県狭山市出身。狭山といえばお茶どころ。十和にやって来たのも何かの縁かもしれません。山岸さんは、地元の商業高校を卒業して日本大学商学部へ進みました。高校では、簿記と



▲試作を繰り返す日々。すでに美味しそう!

プログラミングの資格を取得。それが日大商学部への入学につながりました。大学卒業後は、税理士の資格を得るために専門学校に通いながら都内の会計事務所でも働きました。その後転職を試みましたが、時代は就職氷河期真っ只中。なんとか自分のスキルを活かしてフリーターとして頑張っていた27歳の時に東日本大震災。「その時」は新宿の高層ビルの20階くらいにあった事務所で働いていたそうです。夜になって余震がおさまってきた頃、やっとの思いで階段を使ってビルを下り、徒歩で帰宅したそうです。通常なら30分ほどで帰られるところ、帰宅難民たちによる徒歩大渋滞で3時間かかったといえます。

震災から約1年後に実家に戻り、数年間は営業職などをやっていた山岸さん。山岸さんは、32歳からの2年間、石釜で天然酵母のパンを焼く地元のパン屋さんでアルバイトをしていました。そんな地元での生活を送る日々でしたが、縁あって「じゅうく」のメンバーとなっていたこともあって、何度か四十万町に足を運ぶようになっていたそうです。そしてこのユニークなミッションの協力隊員として、白羽の矢が立った?という事です。

さて、着任したものの、天然酵母の「本物のパン屋」で働いていたとはいえないアルバイト。ノウハウは自分でなんとかしなければならぬという状況。さらにはハードパンが受け入れられる素地がまだまだという地方の実情もある。まさにミッションインポッシブル!しかし、意思の強さと、冷静な実情分析能力がにじみ出ている山岸さんです。から、きつとイーサン・ハントになることでしょう!「本物のパン」を待ってまーす!



やまぎし ともひろ 山岸 友洋さん (十川)

■お詫び 先月号で紹介した石井さんのお名前の表記に誤りがありました。正しくは、石井 創(いしい はじめ)さんです。お詫びして訂正させていただきます。