

川島通信

Kawashima Tsushin

Vol. **25**
September 2013

特集 第2回なせばなる

秋まつり

おきたまのあつ〜い夏をお届けします!!

レポ! おきたま超拡大版

KAWASHIMA NEWS

節電うちわプロジェクト2013大成功!

川島印刷ビアガーデン2013



特集

時を越え、今なお受け継ぐ伝統の味・技・心

第2回 なせばなる

2013年9月28日 29日

秋まつり

場所 松が岬公園

伝国の社周辺

時間 10:00～17:00

(29日は16:00)

なせば成る なさねば成らぬ何事も
成らぬは人の なさぬ成りけり

今年、第2回を迎える「なせばなる秋まつり」。
今年も、様々なイベントが予定されております。
今回の特集では、その秋まつりの見どころを、昨
年の様子を交えながら、お伝えしたいと思います。



9/28

12:00～

草木塔祭

～自然を大切に作る心を今に伝える～

草木塔とは、自然の木や草の命を大切に想い、その命を
供養する碑や塔のことです。

古くは200年以上前から始まる置賜を中心とした山形
県特有の文化です。

自然を大切に作る心を今に伝える「草木塔」を通し、命
の大切さを改めて考えてみましょう。



9/28

13:00～

米沢時代行列

～米沢中かりの偉人たちが会場に登場～

上杉鷹山や小野小町などを始め、さまざまな歴史の舞
台に登場した米沢の偉人たちや、米沢にゆかりある人物
たちによる壮麗な行列が会場周辺を練り歩きます。

現代にタイムスリップしたかのような、勇壮な甲冑姿
や優美な衣装に身を包んだ姿を見て、米沢の歴史文化や
浪漫をご堪能あれ！



9/28(土)29(日)

終日

米沢どん井まつり うまいもの市

米沢牛井、ステーキ井などの地元オリジナル井、米沢風芋煮など置賜近隣の美味しい井が集結します！

様々な特産品も販売！日頃の疲れを一気に吹き飛ばすような、最高一品に出会えるかも♪

ぜひ各店の自慢の美味しい井を食べてみよう！



9/28(土)29(日)

終日

益子陶器市 in よねざわ

米沢市と国道121号でつながる終点地、栃木県益子町の交流イベント「益子陶器市inよねざわ」が今年も開催されます。

様々な技法によって作られる益子焼の独特の味わいを実際に手に触れ日用品として使ってみてはいかがでしょうか？



9/28(土)29(日)

終日

棒杭市 (ぼっくいいち)

～鷹山の時代から続く伝統の無人販売～

はるか昔、上杉鷹山の時代から続く、杭などに紐をつるし、その中に商品を入れて販売する伝統の無人販売所。それが棒杭市です。貧しくとも盗みを働くものがない、金額をごまかしたりせず、正直にお金を金銭箱に入れ商品を買う。人と人が信じ合えるからこそできる無人販売所を現代風に再現！



9/28(土)29(日)

終日

今に伝わる伝統市

～米沢織と伝統工芸の展示・体験・販売～

上杉鷹山が藩の財政を建て直すために推奨した伝統産業の数々(米沢織・笹野一刀彫・米沢焼など)を展示・体験・販売。

米沢に根付く伝統産業を受け継ぎ発展させていく、作り手の技や心に触れ、いにしへの時代に想いを馳せて…。



■お問い合わせ

なせばなる秋まつり実行委員会
TEL. 0238-22-9607

ホームページアドレス
<http://www.yonezawa-kankou-navi.com>

(協力：なせばなる秋まつり実行委員会)

おきたまのあつ〜い夏をお届けします!!

レポ!おきたま **超** 拡大版

Report OKITAMA Special!

今年の夏は、連日猛暑となりました。毎日、ただだ…「あつ〜い!!」と、叫んでいただけでは、せっかくの夏ももったいない……よし!! **この夏を満喫するために、イベントに行くべ〜!!**…と張り切ったかわしま通信のスタッフたち。意気揚々と街へ繰り出しました。置賜地区で開催された夏のイベント、いくつかレポートしちゃいます!!

恒例となりました!! 夏のグルメイベント!!

第4回 Y-1グルメグランプリ

2013.7.28 (Sat.)

7月28日、松川河川敷にて開催されました『米沢YEG主催 第4回Y-1グルメグランプリ』。第4回ということもあり、夏の恒例イベントになっています。

毎年激戦が繰り広げられる中、『安くてうまくて地元の人に愛される名物料理を育成すること』を趣旨としたこのイベント。今年は18店舗がエントリーしていました。

途中雨が降り出したにもかかわらず、どのお店にも行列ができていて大盛況でした。

スタッフも目移りしながら、並んで…食べて…、本当に大満足! お腹がいっぱいで動くのが大変でした…。

Y-1グルメグランプリと連動して米沢JC主催の「MUSIC FESTIVAL」も同時開催。アマチュアバンドが多数参加したライブも、大盛況のうちに幕を閉じました。

最後に結果発表! 今年のグランプリは、『そばや伝右エ門』さんの『もち天ぞう煮』。昨年に続き堂々の2連覇! おめでとうございます。



雨模様でもこの人だかり!!

結果



グランプリ

もち天ぞう煮
(そばや伝右エ門)



第2位

米沢カレーのブラックPIZZA
(PIZZA Ktarou)



第3位

磯野塩唐
(ゆあ〜ず)



たくさんの人たちが集いました



スタッフもいろんなものを食べました



ライブ也大盛り上がり!!



“まほろばの里”にともる、
幻想的な灯りのなかで…

第48回たかはた夏まつり 「青竹ちょうちんまつり」

2013.8.15 (Thu.) ▶ 8.16 (Fri.)

8月15日～16日、高畠町・昭和通り付近にて“第48回たかはた夏まつり「青竹ちょうちんまつり」”が行われました。安久津八幡神社のみこしを、通りの家々が竹に下げたちょうちんで出迎えたのが始まりとされ、300年以上の歴史を持つ伝統あるまつりです。

赤いちょうちんを掲げた青竹が沿道を飾っており、そのちょうちんの灯りは、観る者を魅了するとても幻想的なものでした。

今年は、ニコニコ町会議のイベントが開催されたこともあり、県外からの観光客も多く見られました。

夕方から夜にかけて、赤鬼・青鬼、籠のみこしを担いだ人々が町を練り歩き、熱く活気がある素晴らしい祭りとなりました。来年はぜひみなさんもこの活気を感じてみてはいかがでしょうか。



開祭式！祝詞披露！！



赤鬼と青鬼



おみこし



こどもみこし



籠～！迫力あるう～！！



ワッショイ！ワッショイ！！

米沢駅舎が改築して早20年…
いろんなことがありました。

米沢駅舎改築20周年記念式典 米沢夏まつり

2013.8.11 (Sun.)



昔の米沢駅



現在の米沢駅

米沢駅舎改築20周年を迎え、8月11日に駅構内と駅前広場を会場に、記念式典と夏まつりが行われました。

平成4年7月に山形新幹線が開業し、翌年の平成5年に現在の米沢駅舎が完成しています。駅舎前での駅舎改築20周年を祝うオープニングの記念セレモニーでは、かねたんをはじめ多くの人達が見守る中、盛大にくす玉が割られ、Ai-Girlsメンバーの2名が一日駅長に委嘱されました。

駅前広場では、テント村が立ち並び、「山形おきたま愛の武将隊」の演武や人気上昇

中のご当地アイドル「Ai-Girls」、ご当地ヒーロー「アズマンジャー」のステージパフォーマンスが繰り広げられ、連日の真夏日にもかかわらず、大勢の人達が駅舎改築20周年を祝い、夏まつりを楽しみました。



記念セレモニー



ファーマーズマーケットにいだ



山形おきたま愛の武将隊見参!!



Ai-Girlsより2名が一日駅長に



ポッポー!ミニS1機関車であっ



ちびっこ剣士登場!!「エイ、ヤー!」



Ai-Girls「カラフルTime」などを披露



アズマンジャーたちも大活躍!!

節電うちわプロジェクト2013大成功！

電力不足が予想された今夏、少しでも節電に関心を持っていただき、エコ活動の輪を広く発信していきたい！という思いで、昨年・一昨年に引き続き節電うちわのプロジェクトを企画しました。

当プロジェクトにご賛同いただきました米沢市内の企業様・事業所様からのご協賛により、100%紙製のエコうちわを作成。共通面のデザインは、米沢のゆるキャラ「かねたんとその仲間たち」をモチーフに節電をPRしました。作成したうちわは、置賜広域観光案内センターASK様のご協力を得て、節電うちわ専用の棚を設置し、駅を行き来する観光客の皆さまや市民の皆さまに、無料で配布させていただきました。

今年も、沢山の企業様・事業所様にご協力いただき、無事成功を納めることができました。これからも地域の皆さまとともに、米沢を発信基地とする節電啓発活動を続けていきたいと思っております。ご協力をいただきました皆さま、本当にありがとうございました！



川島印刷ビアガーデン2013

8月2日に川島印刷恒例の従業員会主催によるビアガーデンが「今野肉店」様にて開催されました。

今回、今野肉店様のコースでは、飲み物は全て持ち込みOK！という事で飲みたい物を持参できるシステムでした。料理は、お肉がメインのお膳料理でおいしかったですよ！

日頃の疲れを吹き飛ばすような賑わいと、普段味わうことのできない美味しさを堪能出来たビアガーデンとなりました。



健康 プチ豆知識

夏の疲れをゴーヤで 一気に解消！



暦の上では夏から秋へと季節は変わっていますが、9月といえばまだまだ残暑の厳しい時期。夏の暑さと相まって、疲れやだるさを感じている人も多いはず。今回はそんな夏の疲れを解消する食べ物を紹介したいと思います。

●ゴーヤ（にがうり）は夏の疲れに効果的



夏の『旬の食べ物』は、含まれる栄養素が夏の疲れの解消に最適。キュウリやナス、トマトなどは体を冷やす食べ物の代表ですね。他にもアシタバ・パプリカ・オクラ・モロヘイヤ・ゴーヤ・シシトウ、香味野菜の青じそ・バジルなども効果があります。

その中でも『ゴーヤ（にがうり）』はビタミンCが豊富で、加熱しても壊れにくいのが特徴。独特の『苦味』は胃腸を刺激して食欲を増進させる効果もあります。

ゴーヤの代表的な料理『ゴーヤチャンプル』は、夏に不足しがちな栄養素、ビタミンCやビタミンB1がたっぷり摂れる優れた物。日々の献立に取り入れてみてはいかがでしょうか？

●ゴーヤの苦味を和らげる方法

『苦味』が良いといっても、『苦味』が苦手な人だっています。その『苦味』の和らげ方を紹介します。

まずは種とワタを取り除く。これが重要！ワタの部分が特に苦味が強いです。他に、イボをこそげ取る・軽く塩もみをする・さっと湯でる（茹ですぎるとビタミンCが溶け出してしまいますので短時間で）・油で炒める・タンパク質と合わせるなどで、苦味は和らぎます。

●ゴーヤの代表的な料理『ゴーヤチャンプル』

材 料 ゴーヤ、豆腐（水気を切っておく）、豚肉、卵、
調味料（塩、醤油、めんつゆ、和風だしなどお好みで）

作り方

1. ゴーヤを縦半分に切って種とワタを取り、2～3mmぐらいの半月切りにする。
苦味が苦手ならば塩で5分ほど揉みこみ、さっと水で洗う。
2. フライパンに油をしいて豚肉とゴーヤを炒める。
3. 豚肉に火が通ったら、水気を切った豆腐を入れる。豆腐は小口切りでも、手で崩してもOK。
4. 調味料で味を調える。全体に馴染んだら卵を入れてさっと炒めれば出来上がり♪



（参考：allabout <http://allabout.co.jp/gm/gc/299286/>）

編集 後記

残暑もきびしく夏の疲れも出てくる頃ですね。くれぐれも体調にはお気をつけください。暑さ寒さも彼岸までと言います。暑いのもあと少しです。9月…季節はもう秋。秋は食べ物がおいしく、芋煮会などのシーズン！今号にも紹介した秋まつりを始め、置賜地方には様々なまつりがありますので、東北の秋を思いっきり楽しみましょう(*^_^*) (神田)

編集：【社外報委員会】神田敏三、大淵 藍、渡部成年、鈴木貴美子、菊地美香、植野浩二、菅野深由希

発行：株式会社 川島印刷 〒992-0021 山形県米沢市大字花沢 221-2 TEL0238-21-5511・FAX0238-21-5514
HP（バックナンバー公開中！）→ <http://kawa-prt.com/> ブログ更新中！→ <http://kawayumedayori.blog.shinobi.jp/>