

大崎情熱

「一度上空から地上を眺めてしまつと、もつやめられないよ。ため息がもれるほど美しいんだ。」と魅力を語る佐々木さん。空からの絶景が飽くなき向上心をもたらしつづけます。

鳥のように空を飛んでみたいと思ったこととはありませんか。「空から見た景色は、どのように見えるのだろうか」と興味を抱き、スクールに通ってライセンスを取得し、空を飛ぶという夢を実現させたのが、モーターパラグライダーで大空を駆けめぐる佐々木正芳さんです。

従来のパラグライダーはプロペラ付きエンジンを背負って飛びモーターパラグライダーは、平地から人間の足で離着陸できる手軽さと、厳しい規制がないことで人気があります。「背中につけるこのプロペラがなかなか重いんですよ。」と話す佐々木さん、エンジンや燃料を合わせると、約三十キログラムもの重さになります。そのため、佐々木さんは普段から走ったり歩いたり、一日一時間以上は体を動かすなど体力づくりを欠かしません。

さまざまなイベントでフライトすることが多く、その際には、少しでも役に立てればと「交通安全」「火の用心」などと書かれた垂れ幕を下げて飛行し、皆さんの安全・安心の啓発に一役買っています。

現在六十三歳の佐々木さんですが、「自分より年齢が上で頑張っている友人がいる。本当に感心するし、それを励みに体が動く限り続けたいよね。」とこれからのフライトにも意欲十分。今年宮城県で開催予定の日本パラモーター協会日本選手権での入賞を目標に、精力的に活動しています。



▲①この動力装置を使いこなし、市内だけでなくいろいろな場所で飛行しています。②上空から見た鳴子ダム。日常では見られない景観が心を奪います。③鳥たちも一緒になって、佐々木さんとのフライトを楽しんでいるようです。

モーターパラグライダー操縦士
佐々木 正芳 さん(岩出山)



目指すは生涯現役！
空へ羽ばたく鳥人間



「この日は適温72℃」
湯に入れたら、十二分待ちます。十二分を過ぎたらこぼれ湯に割って出来具合を確認することが失敗しない秘けつです。たまごを湯から取り出し、器に盛り

「とろける温泉たまご」。このマイルドで濃厚な口当たりがたまらないという人も多いのではないだろうか。皆さんは鳴子温泉地域鬼首地区の吹上地獄谷(以下、地獄谷)で、だれでも気軽に温泉たまごを作れることを知っていましたか。

地獄谷は、吹上沢の流れに沿って両岸に十数か所ある温泉から湯気が立ち昇り、独特な雰囲気を出しています。木製の遊歩道を十分ほど歩くと、立て看板の足元に小さく石で囲まれた「卵湯」を見つかることができます。この卵湯は、昔から地域の来訪者などによって温泉たまごが作られてきた場所です。わかす温泉が約七十度から八十度と、温泉たまごを作るのにちょうどいい温度となっています。

まず、温度を測ります。この日の温度は七十二度、まさに適温です。ネットやかごなどに入れたたまごを卵湯に入れ十二分から十五分待ちます。十二分を過ぎたらこぼれ湯に割って出来具合を確認することが失敗しない秘けつです。たまごを湯から取り出し、器に盛り



このコーナーでは、「大崎ライフ」をより楽しむための物や技、場所などを毎月紹介していきます。

鳴子温泉地域発

作ってみよう！温泉たまご

津興々味

Very interesting in Osaki

かんたんレシピ 家庭で「温泉たまご」

ちょっとひと工夫
いつもの料理もあつという間にシェフの味！

《用意するもの》
たまご、耐熱ボウル(どんぶりも可)、なべのふた(ラップも可)、熱湯

《作り方》
①たまごを室温にしておきます。(冷たいたまごを使用すると、お湯が冷め、上手に固まりません。)
②耐熱ボウルにたまごを入れ、たまごが隠れるくらいまで熱湯を注ぎ、ふたをします。
③25～35分程度たったたまごを取り出して出来上がり。

パスタに
カレーライスに

※地獄谷は四月中旬から雪が降るころまで散策することができません。また、地獄谷でわかしている温泉および蒸気は非常に高温です。やけどには十分ご注意ください。

る場合は、余熱でたまごが固まることありますので、沢の水で十分冷ましてください。自然がもたらす大いなる恵、皆さんもぜひ、お試しください。

と、ふんわりとした温泉たまごが姿を現します。食べる際は、調味料をかけずにそのまま食べてみてください。温泉たまご本来の味を引き出し、調味料なしでも十分おいしくいただけます。また、作った温泉たまごを持ち帰る場合は、余熱でたまごが固まることありますので、沢の水で十分冷ましてください。自然がもたらす大いなる恵、皆さんもぜひ、お試しください。



立て看板の足元にあるとっても小さな卵湯