

松山地域発

夏の味覚・ソラマメ



渡辺たき子さんの畑ではサヤも大きく膨らんで収穫の適期を迎えています

ソラマメを使った簡単レシピ



▲定番の塩ゆで。サヤから取り出してうす皮の黒いところに切れ目を入れてから茹でると剥きやすくなります。



▲焼きソラマメ。そのままオーブントースターに入れるだけ。5分～7分で好みの焼き目がついたら出来上がり。



▲ソラマメごはん。昆布だし、酒などでご飯を炊いて炊き上がる直前に皮を剥いたソラマメを投入します。



▲ソラマメを使ったサラダ。いつものサラダにそら豆をトッピング。ソラマメならどんな野菜とも相性がよく夏らしいサラダに早替わり。

天に向かってサヤが伸びるように成長することから、空豆(そら豆)といわれるようになったという説がある。初夏の味覚ソラマメ。松山地域で「ミスナ」や「ホウレンソウ」に続く地域の名産品にしようとしてJAみどりのソラマメ部会(部長渡辺たき子さん)の皆さんが、栽培に力をかけています。

高温多湿に弱いソラマメは、秋に種をまいて、冬の間は霜よけのシートをかけて大切に冬越し、翌年の夏に収穫します。

ソラマメというと、ビールのつまみによく合いますが、たんばく質と、ビタミンB1やB2、C、鉄分などが豊富に含まれる優秀素材で、成長期の子どもにも食べてもらいたい野菜の一つです。地元食材を使った給食を提供している松山小学校では、松山地域産ソラマメが献立に登場します。

旬のソラマメが店頭並び期間短く、はつきり季節が感じられる食材です。松山地域では、六月上旬から収穫がはじまり、今最盛期を迎えています。収穫の状況にもよりますが、七月初めまで出荷が続きます。

収穫したソラマメは、農協を通して仙台や首都圏の市場に出荷されるほか、JR松山町駅前には昨年オープンした農産物直売所四季の香り旬・松山やAコープかしまだの店元気くん市場でも販売しています。今が旬の松山地域産ソラマメで、季節を味わってみませんか。

夏の夜の風物詩、花火大会が、八月二日午後七時、四年ぶりに古川地域で開催されます。古川の花火大会は、青年会議所が主体となって開催し、長年親しまれてきましたが、二〇〇五年の第三十回大会を最後に途絶え、市民の間からは復活を望む声が多く寄せられていました。

そのうち、昨年来の経済状況が急速に悪化し、地域にも暗いムードが漂い始めたころ、青年会議所のメンバーの間に、「こんな時代だからこそ、自分たち、若い世代が奮起しなければならぬ」という思いが強まり、地域の活性化のために、次世代を担う子どもたちに夢と希望を与えられる事業として、もう一度、夏の花火大会を復活させようという気運が高まってきました。

「私たちの記憶の中にも、花火大会の楽しい思い出があります。家族や友人が集って、あのわくわくする気持ちの高鳴りを、また、みんなで感じられるようになればいい」と、青年会議所理事長の菊地紳太郎さんは、復活に懸ける思いを語ってくれました。

今年三月には「おおさき花火大会実行委員会」を立ち上げ、本格的に開催に向けて動き出しましたが、現在の青年会議所のメンバーの中には、四年前の大会の運営を知っている会員も数人しか残っていません。空白の時間を埋めることは、新しい事業を立ち上げるような作業になりました。

花火大会は、花火の協賛者をいかに多く集めるかが一番の鍵で、六十人のメンバー全員が手分けして、一人三十から四十件の企業や店舗を訪問して資金集めに奔走中です。



花火大会の復活に懸ける

(株)おおさき青年会議所・おおさき花火大会実行委員会 (古川地域)

会社印・実印・認印・ゴム印

技術と信用の店

有限会社 喜藤印舗

大崎市古川駅前大通2-2-38
TEL.23-7766(代) FAX.23-7767(専)

多重債務は法律で解決できます

■相談内容/多重債務整理相談
(自己破産 個人再生 ヤミ金対策 特定調停 任意債務処理)

■場所/宮城県大崎市古川駅前三丁目15番地 泉ビルA棟101号室
(イオン近く 裁判所南 古川法律相談センター南隣)

■担当/司法書士 大泉 守夫
(宮城県司法書士会所属 認定番号 237092)

TEL 0229-24-1303 FAX 0229-24-2858

お部屋探しなら全国の物件をインターネットで一発検索。

アパマンショップ古川駅前店

宅地建物取引業:宮城県知事免許(11)1000号(社)宮城県宅地建物取引業協会(社)全国宅地建物取引業保証協会(社)東北地区不動産公正取引協議会加盟
http://www.yoitochi.com 〒989-6162 宮城県大崎市古川駅前大通2丁目6番16号

株式会社 古川土地

TEL.0229-23-8484
0120-2-8484-2(携帯・PHSからも通話可)