

わが家の愛ドル



吉川 ^{あお} 碧 ちゃん 0歳6か月

いつも家族を笑顔にしてくれてありがとう♡

愛ドル
大募集集中!

掲載は申込順です。
申込みが多数の場合2件同時に掲載する
場合があります。

秘書広報課【東庁舎】TEL71-2300 FAX72-1467

申込みはこちらから▶



えんじのつぶやき

保育園や幼稚園での子どもたちのとっておきの会話を
紹介するコーナー

今月は

しおん園 2歳児

です

園庭で砂遊びをしていると、大きな石や小さな石があることに気がついたAくん。

Aくん「この大きな石は、お父さんみたい」

Bくん「じゃあ、お母さんは？」

Aくん「少し小さいこれ！ぼくは、もっと小さいからこれ！」

Bくん「じゃあ、こっちに保育園作ってお友だちもつこう」

と、石を並べ楽しむ姿がありました。大きさを数に分かるようになり、かわいいやりに心温まる場面でした。

次の日には、葉っぱや枝で机やお風呂も作り、遊びが広がり大盛り上がりでした。

子どもの豊かな思いに触れられました。



KONAN pick up! こなん ピックアップ!



にっぽんの宝物JAPANグランプリ
最強素材部門準グランプリ

日本料理こまや 店主
小西弘記さん

2月20日(火)に東京で開催されたにっぽんの宝物JAPANグランプリ最強素材部門で石部の日本料理こまや(石部中央)店主小西弘記さんが準グランプリを獲得されました。

小西さんは高校卒業後、石川県で和食の修業を積み、21歳から先代である父とこまやを切り盛りし、平成18年に二代目として店を継ぎました。今日までお客さんの笑顔のために新しい料理の開発や味の改良に取り組まれています。

にっぽんの宝物グランプリには4年連続で全国大会出場、昨年度は審査員特別賞を受賞されています。

小西さんにお話を聞きました

準グランプリ受賞の感想をお聞かせください

過去3年間、全国大会では地区予選を勝ち上がってきた実力者たちに勝つことができなかったのですが、過去最高の成績を受賞することができてうれしいです。

グランプリに出品された料理のこだわりを教えてください

大会に出場するときには地元湖南省、そして滋賀の素材をできるだけ利用して滋賀の良さを全国の人に知ってもらいたいという思いで開発しています。

今回は長浜バイオ大学研究室が開発した養殖の「ビトロマス」を使い3種の異なる味わいが楽しめるようにじっくりと時間をかけて仕込みをしました。特に生スモークは1か月かけて準備しています。



▲大会に出品された煌めき御膳

今後の目標を教えてください

1つは日本の宝物グランプリでグランプリを獲ること、もう1つはビトロマスのおいしさをもっと多くの人に広めていくことです。これは自分の使命だと考えています。