

Y E G 通信

新発田商工会議所青年部 HP: <http://www.shinbata-citai.jp/yeg>

今回のY E G通信は第四回城下町しばた全国雑煮合戦に、県内各Y E Gから出店された雑煮のご紹介です。

各Y E G単会とも、嗜好と味にひねりを加えたものから伝統の食材を使ったものもあり、雑煮合戦ならではのバラエティー豊かな雑煮に仕上がっています。

まずは「村上Y E G」出品の「極上！村上牛炭焼き雑煮」。全国的に名を馳せる村上牛と岩船麩をメインに、直径が約一・三mの大鍋で煮込んだ絶品の雑煮です。



極上！村上牛炭焼き雑煮 (村上Y E G)

続いては「五泉Y E G」からの「松茸入り中華風雑煮」。五泉の名水と言われる吉清水で仕込んだオリジナルの本格中華スープに、松茸と五泉の名産、

帛乙女(里芋)とレンコンを入れた雑煮です。



松茸入り中華風雑煮 (五泉Y E G)

そして「亀田Y E G」からは「亀田創作雑煮『雪の蔵』」が出品されました。これは牛すじと野菜を煮込み、さらにトッピングとして冬の新潟をイメージした食材をちりばめると言う、新潟オリジナル雑煮と言った一品です。



亀田創作雑煮『雪の蔵』 (亀田Y E G)

こうしてあらためて見ると、県外から出店された雑煮も含め、各地の名産品や風土を生かした雑

煮が多く見受けられ、なかなかの力作・名作揃いが今回の雑煮合戦をより楽しみなものにはしていると言っているのではないのでしょうか。

そんな「城下町しばた全国雑煮合戦」も次回の開催で第五回をかぞえる事となり、これも皆様のご協力あってのものと感じ謝しております。

ご協力と言え、雑煮合戦当日に使用されるお餅・・・ご存知の方も多いたとは思いますが、毎年一般のことも達を中心に、手植えの田植えから秋の稲刈りまで実際に体験して収穫したもち米を使用しています。

田んぼに入ったり、実生活の中で自然と触れ合う機会が少なくなってきた現在の現在、地域から発信するイベントとして、ことも違とこうした取り組みを通じて、もつともつと新発田市を、そして「城下町しばた全国雑煮合戦」をアピールして行ければと考えています。

この田植え体験については、四月号でも告知させていたいただいたとおり、現在募集中です。お申込・お問い合わせは、新発田商工会議所青年部事務局 電話二二二七五七五まで

つとらんど

今回は、今年度、当青年部がどのような委員会構成で事業を行うのか、市民の皆様にお知らせしたいと思います。

最初は、総務・広報・交流委員会です。この委員会は、毎月の例会や会議関係の仕切り及び対外的な広報・交流活動の中心になって行う部門で、青年部の中核となる重要な委員会です。

次に、白天狗・Y E Gクラブ委員会です。この委員会は、しばたまつりに華を添える女性みこし(通称 白天狗みこし)の計画策定・運行補助及び、今年度より発足しましたY E Gクラブ(当青年部と共に汗を流していただいている市民の皆さんの会)の会員勧誘と交流計画の策定委員会です。

最後に、雑煮合戦関連委員会です。この委員会は、当青年部の最大のイベントであります「城下町しばた全国雑煮合戦」に関わるもの全てを計画・運営してゆく委員会です。五月十八日には小学生の皆様と、雑煮合戦で使うもち米の田植え体験が計画されており、是非参加してください。

次回からは、活動状況等をお伝えしたいと思います。

新発田商工会議所青年部 会長 石井俊