

平成27年度

成人式

1月10日(日)、平成27年度成人式が、笠間市民体育館で行われました。

今回、笠間市で成人を迎えたのは平成7年4月2日から平成8年4月1日まで生まれた710名。そのうちの610名が色鮮やかな晴れ着や真新しいスーツに身を包んで式典に臨み、大人への第一歩を踏み出しました。

式典では、山口市長の式辞をはじめ市議会議員や県議会議員からの祝辞が送られた後、新成人代表の塙昇嗣さん、住谷里奈さんが誓いの言葉を読み上げ、二十歳の決意を新たにしました。

式典終了後の抽選会では、笠間の特産品を中心とした商品が多数用意され、自分の番号が読み上げられると歓声が起こり大変盛り上がりしました。

また、恩師を交えた記念写真撮影を行ったほか、久しぶりに会う仲間たちと旧交を温め、お互いに近況報告や写真を撮り合うなど会場は終始和やかな空気に包まれていました。



▲集合写真

◀誓いの言葉
久しぶりの再会▼



▲実行委員

…今月の訪問先…

トルテュ フレンチレストラン Tortue

本格フレンチが楽しめる
隠れ家のようなレストラン

どんな地産地消の取組みをしていますか？

私が心がけているのは「背のびをしない料理」です。フランス料理は高級食材をわざわざフランスから取り寄せて、高い料理を提供しているところが多くあります。子どものごころから疑問を持っていて、もっと身近な料理を提供できないか模索をしていました。そして地元で十分に良い食材があることを知りました。それからは生産者を訪ね、直接コミュニケーションを図り、こちらの要望を伝えたり、使ってほしい食材を聞いたりして、地元食材の発掘も心がけています。



左から、塩田 美貴子さん、小林 三津子さん、中村シェフ、南 知子さん

地産地消＝食べて、かさま応援！

グルメイトが行く！

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課(内線527)へ。

一押し地産地消商品「笠間野菜のポトフ」

仕入れは地元直売所などで行い、お肉も地元のブランド豚「四季豚」を使用し、旬の食材にこだわって作られています。ブロックのように見えるのは緑のカリフラワー。生産者から教えてもらったもので、地元食材発掘活動の成果が表れました。



味付けは素材の味を活かすため、塩だけのこと。野菜や豚肉の旨味が絶妙な塩加減で調和され、ほくほくの食感と熱々のスープが体を優しく温めてくれました。

笠間らしさを表現するため、使用している鍋は「笠間火器」。野菜だけではなく器まで地産地消にこだわっているのですね。

フレンチレストラン Tortue(トルテュ)



(右から) なかもら たかし
中村 貴士さん
みほ
美穂さん

住所/笠間市大田町215-24
電話/0296-73-5578
営業時間/
(ランチ)11:00~13:30
(ディナー)17:00~20:30
定休日/日曜、第1第3月曜日



コースのデザートとして提供されるモンブラン。サクサクのメレンゲとなめらかなマロンクリームとの相性が最高です。

取材を終えて 自分の料理のためだけではなく、生産者、消費者のことも考えて地産地消へ取り組んでいて、とても温かい人だと感じました。生産者と親しくなるまでの経過話を聞いて、内に秘めた情熱も強く感じました。(笠間グルメイト)

掲載を希望する地産地消実施店を随時募集しています