

くらしの知恵と工夫がずらり

第28回つがる市くらしの工夫展



出品料理の出来栄を熱心に見入る来場者

市内の女性団体や生活改善グループなどがくらしの知恵を活かした工芸品や地元農産物を使用したアイデア料理を披露する「第28回つがる市くらしの工夫展」が1月20日、松の館で行われ、多くの市民でにぎわいました。

市生活改善グループ連絡協議会の原田ひとみ会長が「みせましょう！つがるのかっちゃんの知恵と工夫を。今日の展示を日頃の生活に活かしてください」とあいさつ。会場には、地元農林水産物を利用した料理や快適な農作業衣などのアイデア作品が多数展示されました。

また、「おいしい！つがるブランド」のコーナーでは「長いもポテトサラダ」「米粉お好み焼き」などの試食が行われ、来場者は地元の食材のおいしさを堪能していました。



大好評の長いもポテトサラダ



つがるちゃんも登場



新聞紙を使ったエコバック作りに挑戦



アイデア作品を鑑賞

わら工芸品の部門

金賞



作品名 わらむしろ
出品者 斉藤 泰(稲垣町)

つがるブランド農産物8品目利用料理の部門

市長賞



作品名 ごはんせんべい(ごぼう入り)
出品者 小山内恵子(牛潟町)

◆材料

ご飯120g、ごぼう(すりおろし)大さじ2、砂糖小さじ2、しょうゆ小さじ2、油

◆作り方

- ①すりおろしたごぼうをご飯に混ぜる。
- ②ビニール袋に入れ、麺棒でご飯を薄くのばす。
- ③ビニール袋を切り開き、電子レンジに4分かけ、裏返して4分かけ乾燥させる。
- ④ひと口大に切って油で揚げ、砂糖としょうゆを混ぜたタレを片面にぬる。

県知事賞



作品名 焼きりんごとシロップ漬トマト
出品者 中村嘉子(稲垣町)

金賞



作品名 米粉&長いものベジタブルケーキ
出品者 長谷川たか子(木造)

アイデア作品の部門

金賞



作品名 防災用袋
出品者 山谷みつえ(木造)