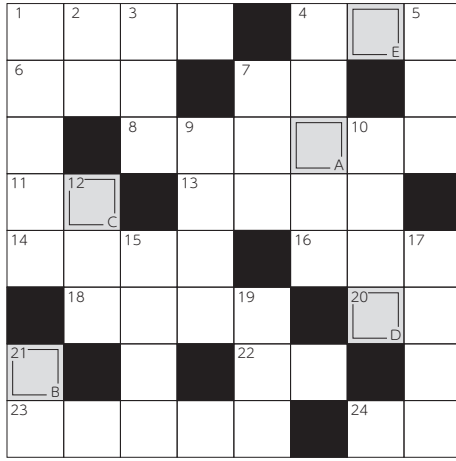


クロスワードに挑戦!

タテ・ヨコの問題を解いていき、AからEの文字を探して「こども」を見つけよう!
ヒント「ご当地鍋全国大会第3位! つがる こんにゃく:鍋?



【タテの問題】

1. ○○○○○ ↓ 入学
2. 笑う門には○○来る
3. 水族館でシヨを披露。前後のヒレで歩くこともできます
4. 西洋の芸術音楽の総称。古典的で落ち着いた感じ
5. 雷を伴う激しい雨
7. 夏を彩る盛岡○○○踊り
9. 注文してからすぐ食べられる○○○○フード
10. 結婚披露宴など宴会を盛り上げる演出
12. 北極星は○○○座のしっぽの先です
15. 自分の言動を正当化するために事情を説明する(い)
17. 寝るつもりはなく、うとうととして浅く眠ること
19. 生計を立てる手段として働(い)
21. 着物の上から腰の上に結びます

【ヨコの問題】

1. 座ったり、もたれたり、横たわれるものが現生している最大の動物シロナガス:
4. 土手や道端に出てきて春の訪れを知らせます
6. 浅く平たい形状の容器
7. アレルギーの一つでこの時期スギやヒノキが天敵
11. 今解いているのは○○の問題
13. 早春の味覚。ネギの仲間野菜
14. ホーホケキョと大きな声でさえずります
16. 故人の冥福を祈ったり、先祖へ尊敬や感謝の気持ちを伝えること
18. ○○○○恒例の行事
20. 鼻...、子守...、替え...
22. 分別にご協力いただきありがとうございます
23. 童謡「ふしぎなポケット」でたたくたび増えるもの
24. 田んぼで育てる穀物の代表

応募方法: ハガキに答え、住所、氏名(未成年の場合は保護者名も記入)、年齢、広報つがるに対するご意見などを書き添えてお送りください。正解者の中から抽選で5名の方に「つがるちゃんミニ福袋」をプレゼントします。(毎月25日締切 ※当日必着)
応募先: 〒038-3192 つがる市役所 秘書広報課まで

2月号の答えは「フルサトケンテイ」でした。

33名様より応募していただきました。当選者は次のとおりです。

[敬称略]

小山内和江(稲垣町)、葛西かつ子(柏)、鳴海トシ(木造)、野呂歌音(森田町)、山下幸代(木造)



国際交流員 コラム

CIRCColumn



マヨネーズの奥深さ

国際交流員 デパオリ・トーマス

以前のコラムでケチャップについて取り上げたことがありますが、今回は調味料シリーズ第二弾として、マヨネーズについて書きたいと思います。ケチャップほどではありませんが、アメリカと日本の両方において定番調味料であるマヨネーズは、実はアメリカと日本で大きく使い方の認識に違いがあります。このコラムを通じて読者の皆さんも認識の違いが生まれやすい調味料だということが分かるかもしれません。

まずはじめに、アメリカと日本で販売されているマヨネーズは少し違います。日本の方が卵黄の割合が多く、米酢とつま味噌が使用されているのに対して、アメリカの方は卵白が多く、白い穀物酢が使われています。ここ最近、アメリカのマヨネーズを食べていませんが、日本の方が甘みがあつて、濃いような気がします。

私が考える共通点から言うと、たまごサラダ、ポテトサラダ、ツナマヨでマヨネーズを使うのは日本とアメリカの共通する部分です。その他にアメリカではチキンサラダとハムサラダにもマヨネーズを使用します。それら2つはアメリカでは単体で食べることもありますが、最も一般的なのは「ポテトサラダを除いて」サンドイッチの具として食べることが多いです。

一方で、相違点はかなりあります。日本では、たこ焼きやお好み焼きなどの粉もの料理にマヨネーズをかけますが、アメリカではメインとなる粉もの料理がないことから、その発想がまったくありません。また、日本ではマヨネーズがかかっているピザは

ありますが、アメリカ人にとっては違和感を覚えます。さらに、ポテトフライについても日本はマヨネーズをつけて食べますが、アメリカでは一般的ではなく、抵抗を感じます。しかし、ここで私のアメリカ人の知り合いの中で矛盾を指摘する人がいて、「ハンバーガーの中にマヨネーズが入っているのは普通なのに、ポテトフライにマヨネーズをつけて食べないのはどうしてか」という点です。私もこの矛盾については共感する部分が多く、同じ系統のジャンクフードなので違和感なくマヨネーズを使用し、美味しく食べられる気もしますが、なぜアメリカ人は「ポテトフライと言えばケチャップ」という考えを持っている人が多いのです。

日本では、たまごサラダやツナマヨというサンドイッチの具の他に、お好み焼き、たこ焼き、ピザ、ポテトフライなど、アメリカよりも幅広くマヨネーズを使っていることが分かります。回転寿司のマヨコーン軍艦も斬新で、日本らしい発想であると感じます。アメリカ人と日本人両方にとって身近な調味料でありながら、扱いがかなり異なり、私は交換留学の時にホストファミリーにマヨコーンピザ(マヨネーズがかかったピザ)を出されて、ついドン引きしてしまいました。私は、国際交流において大事になってくるのが、マヨネーズを含めた調味料と、いかにうまく付き合うことができるかだと思います。皆さんもぜひ、世界各国の調味料の使用法や認識の違いを意識しながら生活してみたいはいかですか?

こんにちは！地域おこし協力隊です

市に移住し、地域資源を活かしたまちづくりに取り組む「地域おこし協力隊」の活動を報告します。

1月にはマイ味噌を仕込みました！



吉田 涼香 隊員（農林水産課）

この冬は暖冬で、雪が少なく非常に過ごしやすい日々を送っています。何回かホワイトアウトの中を運転し、怖い思いをしたこともありましたが、これまでの中で一番快適に過ごせたように感じます。雪の少なさがこれからどう影響出てくるのか心配ですが……。

12月から2月にかけて、人と出会う機会が多くありました。12月は弘前大学の留学生とともに、古民家風丸（森田町）にて津軽の正月料理づくりと餅つきを行い、1月は東京から料理人が来られ、青森県産食材を使用した極上のセリ鍋を作るというのでその見学に行き交流したり、旧金木町で、笹餅を作っている桑田ミサオさん（御年93歳！）から笹餅やこしあんの作り方を教わったり。下旬には、東京からフードコーディネーターの講師を迎えて、古民家での取組を今後どのように展開していくか、食品の栄養表示についての勉強・研修会を行い、2月中旬には、法政大学の学生さんがフィールドスタディという授業で来られたので、1月の勉強会で学んだことをもとにお弁当を作り、試食してもらいながら協力隊活動について紹介もしました。

資料を作ったり、料理を作ったり、勉強したり、人前でお話をさせていただいたり充実した冬を過ごせました。ゆっくりする間もなく、春を迎えそうです。



県外イベントでのPRの様子

佐藤 茉優 隊員
（地域ブランド対策室）

寒さが厳しくなる中、皆さまいかがお過ごしでしょうか。今年は暖冬だと話していた矢先、大雪が積もりとても驚きました。高校までつがる市で過ごしていたので吹雪の懐かしさを感じつつ、車を持って初めて感じる雪の大変さに、日々悲鳴をあげています。

さて、去る12月からつがる市マスコットキャラクター「つがるちゃん」の2020年カレンダー配布を開始しました。こちらはデザインに少し携わることができ、可愛く仕上げることができました。人気は年賀状にも表れ、つがるちゃん宛ての年賀状は300枚近い数が届きました。地元の方ももちろん、県外にも広く愛されているキャラクターなのだと改めて感じる事ができました。そのほか東京・日本橋でのPR販売をはじめ、まだまだイベントで大忙しのつがるちゃんです。

2月には、つがるちゃんマスコットもさらに可愛らしくリニューアルし、販売が開始されます。市内の道の駅、公式通販サイト「つがる市のおいしいものできました」にて購入できますので、ぜひお手元に置いて可愛がっていただければと思います。



新しいマスコット
体長は約14cm

こんにちは！ つがるちゃんです 東京日本橋でつがる市の特産品をPR!



1月29日と30日、東京日本橋にある地域活性化センターのイベントスペースで、つがる市特産品をPRしてきました。

販売会では、リンゴ、ナガイモのほか、漬物、ごぼうかりんとう、トマトジュースなどを販売しましたが、特にリンゴとナガイモは引っぱりダコで、たくさんの方にお買い求めいただき、完売となりました。お客さまも回を重ねるごとに増えているので、これからもイベントや販売会などでPR活動を頑張りたいです。

また、来ていただいた方に、温めたリンゴジュースに生姜とハチミツを混ぜた「ホットジンジャーアップル」を振る舞いました。たくさんの方から「おいしい！」という感想をいただくことができました。

もうすぐ春を迎えますね。まだまだ朝晩は冷え込むので、体調に気を付けてくださいね♡



人気を集めたリンゴの試食販売