

## 力強く丁寧に筆を走らせた 新春書き初め大会

1月10日、新春書き初め大会が仙南交流センターで行われ、小学生から一般まで53人が参加し、力強く丁寧に筆を走らせ、作品を書き上げました。

特選と金賞の受賞者は次のとおりです(敬称略、一般は審査対象外)。

【特選(教育長賞)】 森元紗雪(千畑南小6年)

【特選(奨励賞)】 高橋優華子(千屋小4年)、高橋彩虹(千畑南小6年)、佐藤 愛(仙南中1年)、  
富樫菜々子(六郷中2年)

【金賞】 高橋紘也(千屋小2年)、鈴木陽子(千畑南小2年)、 森元寿昭(千畑南小3年)、  
高橋大夢(千畑南小3年)、竹原祐太(仙南東小4年)、加畠優希(千畑南小5年)、  
富樫苑子(六郷小6年)、高橋秀幸(仙南東小6年)、 中野伶奈(仙南中2年)



## 活躍

(敬称略)

## ■魁杯争奪第37回秋田県ミニバスケットボール 交歓大会(1月4～6日、秋田市立体育館)

第3位 千屋マジック



▲千屋マジックの皆さん

2月28日から宮城県で開かれる第28回東北ブロック交歓大会へ出場します。

## 叙勲 受章おめでとうございます

このたび、高井省司さん(琴平)が高齢者叙勲の瑞宝双光章を受章されました。

### 瑞宝双光章 教育功労

高井 省司さん(琴平)

昭和15年から昭和55年に千畑町立千屋小学校長を退職されるまでの40年間教職員を勤められ、学校教育、特に社会科教育、放送教育の研究と実践にご尽力されました。



## ■第36回マーチングバンド・バトントワーリング 全国大会(12月20日、さいたまスーパーアリーナ)

【マーチングバンド部門 中学生の部・小編成】

銀賞 六郷中学校吹奏楽部



▲写真左から、神戸教諭、高橋果那さん、岩田佐杜子さん、西村麻里さん、千田校長、松田町長

## ■第31回秋田県スポーツ少年団卓球大会

(1月11日、秋田県立体育館)

【小学3年生以下 女子の部】

優勝 嶋津 葵(千屋小3年)

嶋津さんは、3月に富山県高岡市で開かれる全国ホープス選抜卓球大会へ出場します。



# ち はん ち しょう 地 販 地 消

## 「美郷まんま」が町内6店舗で販売開始！

「美郷まんま」は、食を通し、町の活性化を図ることを目的に町商工会青年部が開発に取り組んだもので、平成18年に大仙市で開催された、全県商工会おもてなしまつり「ご当地イケめしストリート」部門に出品し、ベストパフォーマンス賞を受賞したことがきっかけとなりました。

昨年12月22日、割烹「若清水」で開かれた販売開始セレモニーには、松田町長、近藤道哲町商工会長らが出席。坂本浩之青年部長が「部員たちは家業を持ちながらも夜集まり、議論と試食を重ねてきた。町に名物を作りたい、町の活性化につなげたいという気持ちがあったからこそやってこれた。町の名物となるよう育てていきたい。」とあいさつしました。

セレモニー後に行われた試食会では、「素材の味がよく出ている」など好評でした。

「美郷まんま」が食べられるのは、右の6店舗。ぜひ一度ご賞味ください。

### 美郷まんま取扱店

- ・割烹「若清水」(土崎)
- ・六郷温泉「あったか山」
- ・道の駅「雁の里せんなん」
- ・湯とびあ雁の里温泉内食堂「あいあい亭」
- ・千畑温泉サン・アール
- ・アックス



※写真は調理イメージです

美郷まんまに使用している牛肉は、奥羽山麓のおいしい地下水を飲み、お日様をいっぱい浴びた大自然のおいしい草を食べ、のびのびとした環境でたいせつに育てられた黒毛和牛。そのお肉をませご飯に贅沢に使用しました。

黒毛和牛のお肉の他に、美郷産自慢の肉厚プリプリシイタケ。玉葱、にんじんは厳選した素材だけを。

味付けには、昭和5年創業の地元で愛されている照井味噌醤油醸造元の醤油を使い、鰹節、昆布など厳選した素材を贅沢に使った出汁というこだわりです。

どうぞ、たくさんの方から評価された「ベストパフォーマンス受賞」の美郷まんまをご賞味下さい。(美郷まるごとガイドより抜粋)

美郷町商工会青年部

## 「美郷ため中」も販売間近!!



※写真は調理イメージです

町商工会女性部が開発している「美郷ため中」も販売間近です。これに先立ち、下記の日程で試食会を開催します。ぜひご参加ください。

「美郷  
ため中」  
試食会

日時●2月6日(金)正午～  
場所●名水市場 湧太郎  
その他●先着30名様

実はこの「ため中」昭和40年頃、六郷高校前にあった藤岡食堂のひとつ品。その後同町内の「叶屋」に引継がれ、学生を中心に隠れた人気メニューとなっていた。しかし、店は惜しまれながら平成15年6月にのれんをおろすことに。

わが美郷町商工会女性部では「ため中」の復刻にあたり、麺つゆは「名水百選の水」と地元醤油醸造元の「醤油」をベースに吟味した素材を加えつくった「厳選和風だし」に。麺はこだわり中細緩やかなちぢれ麺。

「ため中」の名に由来する「あげ玉」は、春の美郷に咲き誇った菜の花から搾った「菜種油」を使っています。

地販地消を考え、素材にこだわり、安全安心な「美郷ため中」として美郷町の名物に育てようと大きく動きだしています。(美郷まるごとガイドより抜粋)

美郷町商工会女性部

ご活用ください!  
美郷まるごとガイド



役場(六郷庁舎)商工観光交流課 ☎0187(84)4909  
町商工会(六郷) ☎0187(84)0560