



「タジマモリ菓子コンテスト2017」 最優秀賞受賞!

パティスリー ^{フッシュカトウ} H.KATÔ オーナーパティシエ
加藤博章さん(46歳)出石町松枝



4月15日に開催された菓子祭前日祭の「タジマモリ菓子コンテスト2017」で最優秀賞を受賞したのが、パティスリー H.KATÔのオーナーパティシエ・加藤博章さんです。

出品を決定したのは、今年のテーマ「田道間守」を目にしたことでした。

菓子の神様から連想するのは、菓子の起源とされる「非時香菓」。すなわちタチバナです。タチバナは、栽培量も少なく、下処理も大変なため、現在ではあまり菓子には使われていません。しかし、菓子

の神様に敬意を表し、普段からタチバナを用いてきた加藤さんにとっては、特別な思いがありました。

出品作「神様のマカロン」は、生地にタチバナの皮を練り込み、中身に果汁を用いています。田道間守と中嶋神社を意識して白あんと求肥を用いるなど、和の味わいを取り込み上品に仕上げました。

「タチバナを知ってもらいたいきっかけになり、うれしです」と受賞の喜びを語る加藤さん。「神様のマカロン」は、数量限定で販売中です。

Toyooka Topics —とよおかの“旬”な人と話題—



▲力強いストローク

ボート日本代表強化合宿 円山川で狙う効率的なトレーニング

4月12日から19日間、ボート日本代表チームが、円山川城崎漕艇場を練習拠点に、強化合宿を実施しました。昨年11月から今年3月まで、埼玉県などで行われた選考会で選ばれたメンバー「Crew Japan」。城崎での強化合宿が、東京2020オリンピックでのメダル獲得に向けて第一弾の練習です。

10km漕ぎ続けられる環境を国内で探していたと言うシドニーオリンピックの金メダリストで日本代表コーチのギザビエさん。合宿の感想を「円山川は第一印象どおりのトレーニング環境。天候にも恵まれ計画していたトレーニングを全て実行できた」と話し、金メダル獲得に向けスタートしました。

海町マーケット

竹野ならではの料理や海産物を堪能

4月22日、但馬漁業協同組合竹野支所で、竹野の料理や海産物などを楽しむ竹野港海町マーケットが初開催され、家族連れらでにぎわいました。

来場者は、じんばご飯やサザエのつぼ焼き、誕生の塩を使った焼き菓子などを堪能。また、竹野港で水揚げされたハマチやサワラ、アカモクなどの直売市では、店頭価格の半値以下の商品もあるということで、鐘の合図とともに鮮魚が飛ぶように売れていきました。

ワカメを大量に買い込んだ太田垣妙子さん(竹野町森本)は「今の時期が一番柔らかくておいしい。今晚サラダに使いたい」と満足そうな表情でした。

海町マーケットは10月まで毎月開催されます。



▲飛ぶように売れていく鮮魚直売市



「広報とよおか」は、環境に優しいベジタブルインキで印刷しています。