

みんなで国スポ・障スポ応援しよう!



キラマテ 煌メイト

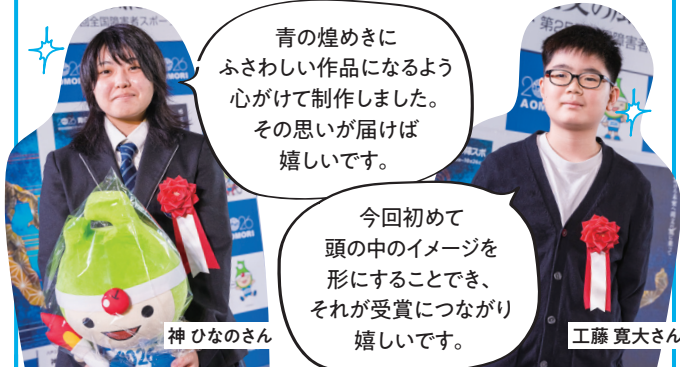
vol.04

青の煌めきあおもり国スポ・障スポ
公式ポスターデザイン決定!



昨年9月から今年1月にかけて実施した「青の煌めきあおもり国スポ・障スポ」公式ポスターのデザインコンテストでは、応募総数69組138点の中から、国スポ・障スポ部門は神ひなのさん、冬季大会部門は工藤寛大さんが最優秀賞に選ばれました。

神さんの作品は「青の煌めき」をスタイリッシュに表現し、縄文時代と現代をつなぐデザインです。工藤さんの作品は、青森県の冬の煌めきを見事に描き出し、選手たちのエネルギーを感じさせるデザインです。これらのデザインが公式ポスターとなり、大会のPRを推進していきます。



青の煌めきに
ふさわしい作品になるよう
心がけて制作しました。
その思いが届けば
嬉しいです。

今回初めて
頭の中のイメージを
形にすることで、
それが受賞につながり
嬉しいです。

神ひなのさん

工藤寛大さん

お問い合わせ
青の煌めき
あおもり国スポ・障スポ実行委員会事務局
☎017-734-9184



公式HPはこちら

あおマガNEWS

受賞作品はこちら

「青の煌めきあおもり国スポ・障スポ」公式ポスター



国スポ・障スポ部門
神ひなのさん
(八戸工業大学第二高等学校)



冬季大会部門
工藤寛大さん
(こどもアトリエプランタン/
三沢市立三沢小学校)

リピ確定!

地元の素材で感動レシピ♡

#あおもり 料理部



旬ですよ!

【今回の県産素材】タラ

#スーパー鮮魚部門のプロおすすめのレシピ

タラのアクアパッツァ

材料(1人分)

- ・タラの切り身…1切れ(80g)
- ・塩…1つまみ
- ・水…150ml
- ・アサリ…5個
- ・プチトマト…4個(半分にカット)
- ・パセリ(みじん切り)…適量
- ・オリーブオイル…小さじ2(焼く時)
大さじ1(仕上げ)

289 kcal 塩分 1.6g 約20分

作り方

- ①タラの切り身に塩を振り、10分位置く。水分が出たらペーパーで拭き取る。
- ②フライパンを熱し、オリーブオイル(小さじ2)を入れる。タラを置いたら中火にし、両面にしっかり焼き目をつける。
- ③②に水を入れて強火で沸騰させ、アサリを投入。ふたをして殻が開いたらトマトを入れて火を通し、オリーブオイル(大さじ1)を回し入れ、弱火でフライパンを揺すりながら全体をなじませる。皿に盛り付け、パセリを振って完成。

タラのフリッター



251 kcal 塩分 1.6g 約5分

材料(1人分)

- ・タラの切り身…1切れ(80g)
- ・天ぷら衣
- ・タルタルソース
- ・ゆで卵…1/2個
- ・マヨネーズ…大さじ1/2
- ・玉ねぎ(みじん切り)…大さじ1/2
- ・ピクルス(みじん切り)…大さじ1/2
- ・砂糖…1つまみ
- ・こしょう…少々
- …お好みで
- ・揚げ油…適宜

作り方

タラを一口大に切り、天ぷら衣を準備。タラを天ぷら衣にくぐらせ、170℃の油でカラリと揚げる。タルタルソースはゆで卵を粗くみじん切りにして材料と混ぜる。



タラは和食のイメージが強いけれど洋風アレンジもよく合うんですよ!

レシピ監修

自宅れすとらん「こんみど」
主宰 尾崎 優さん

県内スーパー
鮮魚部門
中嶋 智明さん