

チビッコ美術館



「にじいろのさかな」

片平 真歩さん（深谷小・1年）

わが家の アイドル

ママからひとこと
ずっとずっと仲良く楽しく
元気に大きくなあれ！

パパからひとこと
楽しく学べ！



伊藤 輝朗さん、
龍之介くん、
悠馬くん、
俐鳳ちゃん
※わが家のアイドルを募集中！
詳しくは総務課広報聴係
☎22-1331）へ

市内でかがやく若者にインタビュー！

しろいしの働き人

株式会社蔵王高原フーズ
高野 航樹さん

おいしい豆腐づくりへの挑戦！

株式会社蔵王高原フーズは、豆腐や絹揚げ、三角ジャンボ揚げなどの食品を製造している会社です。宮城県産の大豆「ミヤギシロメ」など地元の原料も使い、手づくりでおいしいものをつくっています。

私は「手づくりおぼろ」という寄せ豆腐をつくっています。昨年6月から販売を始めた新しい商品で、手づくりならではの、大豆の濃厚な風味を味わえます。温かい豆乳ににがりを入れ固める、昔ながらの製法でつくっていますが、混ぜ方がとても重要で、早すぎても遅すぎてもおいしく仕上がりません。ちょうど良い加減を覚えるまで大変でしたが、自分なりに努力して感覚をつかみました。

豆腐はいろいろな食べ方がありますが、冷ややっこで食べるとおいしさが1番伝わると思います。これから夏の暑い日に、ぜひ食べてほしいですね。



▲「手づくりおぼろ」

ものづくりのよろこびを実感！

以前市内のスーパーで買い物をしていたとき、試食サービスで「手づくりおぼろ」が振る舞われていて、販売員の方が「おいしくて、今1番売れてます！」と話していました。自分の仕事が認められたようで、「いいものをつくれてよかった」と本当にうれしく感じました。これからも多くの人に、品質の良い豆腐を届けられるよう頑張っていきたいです。



▲工場で作せ豆腐をつくる高野さん



No.707 広報しろいし 平成30年7月号
発行・編集 白石市総務部総務課

〒989-0292 白石市大手町1-1
☎0224(22)1331 0224(24)4861
koho@city.shiroishi.miyagi.jp

