

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。



## 本年は午年！チャグチャグ馬コ 滝沢に初夏の鈴の音涼やかに

6月13日にチャグチャグ馬コが開催されました。本年は装束馬65頭のうち、市内からは昨年より2頭多い41頭が参加し、鬼越蒼前神社から盛岡八幡宮まで約14kmの道のりを歩きました。

こうしてチャグチャグ馬コを開催できるのも同好会をはじめ多くの関係者の皆さんがチャグチャグ馬コに向けて準備や伝統を守る活動をしてくださっているおかげであり、改めて感謝の念を深くしました。

当日は、天気も良く、すがすがしい1日でした。沿道から声援を送ってくださった皆さん、ありがとうございました。

ビッグルーフ滝沢で同日に開催したチャグチャグ馬コふれあいまつりも、約1万9200人

のお客さんに来場いただき、馬コの魅力満載のにぎやかな1日になりました。

今後も引き続き「装束づくり講習会」や「チャグチャグ馬コを未来に残す支援自動販売機」設置など、伝統継承の支援のための取り組みもございますので、皆様のご協力をお願いいたします。



●問い合わせ  
観光物産課 (☎656-6534)

## おいしいレシピ

### 【れんこんのごまマヨあえ】



#### 【材料（4人分）】

レンコン 40g、ニンジン 40g、キャベツ 120g、ホールコーン 40g、○マヨネーズ 大さじ3、○砂糖 小さじ1、○米酢 小さじ2/3、○白いりごま 小さじ1、○白すりごま 小さじ1強、○しょうゆ 小さじ2/3

※給食センターではノンエッグのマヨネーズを使用しています。使用するマヨネーズによって味が変わるので、調味料は調整してください。

### 今月は学校給食センターからの紹介！

学校給食センターでは、1日に約5000人分の給食を作っています。毎日忙しく働いている調理員さんの1日をHPで紹介しています。HPはこちら



#### 【作り方】

- ①ホールコーンは洗っておく。
- ②レンコンはいちょう切り、ニンジンは千切り、キャベツは1.2cm幅に切る。
- ③鍋に湯を沸かし、ニンジン→レンコン→キャベツ→ホールコーンの順にゆでる。やわらかくなら、ざるにあけて冷やしておく。
- ④○の調味料を全て混ぜ合わせておく。
- ⑤③をボウルに移し、④の調味料とあえて完成。

～レンコンなどのシャキシャキとした歯ごたえを楽しめる一品。野菜の切り方で食感が変わるので、用途に合わせた切り方で食事を楽しんでください。～