

Vol.12 Feb.2015

未来につなぐ あなたと、あなたの大切な人の笑顔



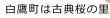
山形中央信用組合

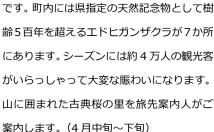
YAMAGATA CHUO SHINYOKUMIAI

いまっと 👚 しらたか ~フォーシーズンが楽しめる街~



サクラ







ベニバナ

「紅花の山形」といわれるほどの 生産量と質を誇る山形県。紅花が県 の花に指定されていることからも、それがう かがえます。山形県の主要生産地がここ白鷹 町でした。15世紀半ばから始まった山形県 での紅花栽培は最上川流域に質・量ともに大 産地が形成され、江戸時代には名実ともに 日本一を誇りました。7 月中旬に白鷹町一 帯で紅花が咲き誇ります。紅花祭りでは紅 花染め体験やフラワーアレンジメント等が 楽しめます。







秋は鮎。最上川で育まれた鮎

は産卵時期を迎えると川を下ります。その時、ヤナには一晩で数千匹の鮎がかかる時もあります。毎年9月下旬頃の落ち鮎の最盛期には「白鷹鮎まつり」が開催され、鮎に加え町内の美味しいものをいろいろ楽しむことができる、町内で一番大きなイベントとなっています。交通が大渋滞しますのでお出かけの際は早い時間帯がお勧めです。





白鷹にはそれぞれ個性豊かな

隠れ蕎麦屋と頼まれた時だけそばを打つ隠れそば打ちがいます。昔、ここ白鷹には各集落に1軒以上「蕎麦屋」の屋号を持つ家があり、頼まれた時や祝いの席などで腕を振るうそば打ち名人がいました。皆自宅を店として開放しひっそりと営業していたスタイルが原点となっていることもあって『しらたかは隠れ蕎麦屋の里』と呼ばれるようになりました。山形の蕎麦好きたちに秘かに愛されてきたこの町の蕎麦が今まさに注目されつつあります。

白鷹は四季折々に素晴らしい自然、食、歴 史を感じさせる文化が息づいています。季節 毎に様々なイベントもあり、必ず満足できま すので是非一度いらしてみてください。

がまの湯

当館では、置賜の豊富な自然と恵まれた食材をできる限り生かし、食を通して「ほっ」と、 安らぎを感じて頂ける宿を目指しています。

十一年前から始めた「どぶろく」の製造販売は、米を育てるところから製品まで、一貫して自社で行っており、置賜の雪深い山で育った山菜料理と合わせて「懐かしさ」を楽しんで頂きたい思いで製造しています。

また、御宿泊だけでなく、日帰り入浴や、館内にある食堂での御食事も行っておりますが、 社長の自家製麺と独自のスープを使ったラーメンや、奥山の山菜ときのこをたっぷり使った、 山菜ちゃんぽんラーメン。五年前にオープンした別館「がま亭」では、女将の手打ち蕎麦といった、無添加で素朴な味作りも心がけています。 三年前からは、自社農園を始めました。 季節によって、茄子・白菜・雪の下大根・ 南瓜・アスパラ・じゃがいも等、二十数種 類の野菜を無農薬で栽培しています。その 他の野菜も、できる限り農園に出向き、畑 を見ながら仕入を行うようにしています。

野菜作りから物作りに対する姿勢と厳し さを学びながら、この土地の土の力を知る



過去に全国どぶろく大会で最優秀賞を 受賞したこともあるどぶろくです。

ことで、それを生かした料理と食の安全をお 客様にお届けしたい思いからです。

当館は、客室十八室と小さな旅館ですが、 小さい旅館だからこそのおもてなしを精一 杯できればと思っています。



肌・身体にやさしく、温泉からあがっても 冷めにくい「あったまりの湯」

(有)いいで旅館

西置賜郡飯豊町椿4494

Tel 0238-72-3706

新入職員コラム①



平成26年4月1日入組 寒河江支店 木村 曹

はじめまして。新入職員の木村豊です。今回の冬は早い時期から 雪が降り、雪片づけをする回数が増えて大変だなと思う方が多いと 思います。私もその中の1人です。しかし、視点を変えてみれば、 体を動かす回数が増えたと見ることも出来ます。この季節は、こた つの中で過ごすことが多くなり、お酒を飲む回数も増えると思いま す。なので、体を動かして健康に気をつけながら春を迎えるのも良

いかもしれません。まだ雪が降る季節が続きますが、頑張って乗り越えていきましょう。

さて、年が明けて早くも1ヶ月が経ちました。先日とある先輩が「毎年1月を節目に何か新しいことを始めていきた い」と話していたのを聞き、「かっこいいな」と思い私も何か始めていこうと考えました。そこで最近、楽器のエレキ ベースを買いました。ベースの音は花形のギターに比べて、普段音楽を聞いていてもあまり聞こえない音です。しかし、 実は緑の下の力持ちのような存在でバンド活動には欠かせない音です。そんなベースの魅力に気づかされてからは、ベ 一スの音を意識して聞くようになりました。それから、日常生活の中ではあまり気付かないようなものにも目を向けて いき、新しい発見をしていきたいと思うようになりました。皆さんも、普段見たり、聞いたりしているものを違う角度 から見て、新しい発見をしてみるのも良いかもしれませんね。

新入職員コラム因

はじめまして。新入職員の島貫優です。私の趣味であるお菓子作りを 活かして、簡単なチョコチップバナナケーキのレシピを紹介したいと思 います。その前に…ケーキのメインであるバナナにはたくさんの栄養が 平成26年4月1日入組

本店営業部 島貫 優



あることはご存知でしたか?私自身、体にいいとは知っていましたが、詳しくは知らなかったのでこの機会に少し調べ てみました。おもに、炭水化物、食物繊維、ビタミンB群、ミネラルがバランスよく入っているそうです。なので、健

康にも良く、美容・ダイエット、お子さんの成長にもおすす めです。ダイエット中の方、炭水化物が入っていることで少 し敬遠していたかもしれません。しかし、コレステロール抑 制効果や便秘予防効果のある食物繊維、脂質の燃焼代謝を助 けるビタミンB2が入っているので安心して食べてくださ い。さて、そんな魅力的なバナナを使ったレシピの紹介をし たいと思います。



ZO×IO×9cmのパウンド型1台分

バナナ・・・・3本

- 無塩バター・・120g
- ・砂糖・・・・150g
- 卵 - - 2 個
- ・薄力粉・・・150g
- ・ベーキングパウダー・・10g
- チョコチップ・・・適量
- 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にしてふ るっておく。
- バナナを皮つきのまま電子レンジで2~3分 加熱し、皮をむいてフォークでざっくりとつぶ す。(黒い斑点が出るまで熟していたら電子レ ンジにかけなくて0K)
- 3 バターは常温に戻してボウルに入れ、泡だて器 で混ぜてクリーム状にし、砂糖を加えて白っぽ くなるまで混ぜる。卵を1個ずつ割り入れ、そ の都度よく混ぜる。
- つぶしたバナナを加えてゴムべらで混ぜる。1 をふるって入れ、さっくりと混ぜる。チョコチ ップを加えてさっくりと混ぜる。
- オーブン用シートを敷いた型に流し入れ、表面 を平らにする。180℃に予熱したオーブンで 40分~1時間焼く。
- 粗熱がとれたら出来上がり!

健康にもいいバナナを使ったケーキ、簡単でおいしい ので、ぜひ家族や友達、大切な人や自分のご褒美にも作 ってみてください。



いろいろなキャンペーンをして みなさまのご来店をお待ちしています。



1

ラ

U

(2)

平成2.6年4月1日入組 陵南支店 今野 陽介

皆さん、はじめまして。新入職員の今 野陽介です。今年年男になります。20 15年になってから1ヶ月が経ちまし た。皆さんはどのような年末年始を過ご したでしょうか?私はおせち料理を食べ て、紅白歌合戦や箱根駅伝等の年末恒例 の番組を見ながら過ごしたので、ほぼ寝 正月に近いような年末年始でした。

さて、皆さんは新年の目標を何か立てました か?「一年の計は元旦にあり」と言われているよ うに、物事は最初が肝心です。この「一年の計は 元旦にあり」ということわざですが、由来が気に なったので調べてみたところ諸説があるようで すが、毛利元就の言葉であるという説と、中国の 書物「月令広義」の一説であるという説の2つの 説が有力のようです。気になった方は調べてみて ください。

そこで、私も今年の目標を2つ立てました。

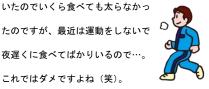
1つ目は、「本をたくさん読む」 という目標です。本を読むことで



脳の活性化につながるということと、色々な本か ら様々な知識・情報を得ることができ、話題作り にも役立つことから、今年は本をたくさん読みた いと思います。お薦めの本がありましたら紹介し てください。

2つ目は、「運動を始める」という目標です。 働きはじめてから運動をしなくなり、お腹周りが 少し気になってきたので、運動をして少しでも痩 せたいと思います。中学・高校時代は運動をして

たのですが、最近は運動をしないで 夜遅くに食べてばかりいるので…。 これではダメですよね (笑)。



立てた目標を達成できるように頑張りたいと 思います。皆さんもまだ遅くはないと思うので、 2015年の目標を立て、その目標を達成するた めに何か始めてみてはどうでしょうか?始めた といえば、最近積立(積金)を始めました。将来 に備えて、あるいは欲しいもの買うために、積立 を始めてみるのもいいかもしれませんね。