

山田の夏を満喫！

浦の浜で2つのフェスを開催

山田パドルフェス 2018

7月22日、山田パドルフェス2018が浦の浜海水浴場周辺で開催されました。シーカヤックやSUP（スタンドアップパドルボード）などのマリネレジャーを体験できるこのイベント。ことは、約500人が参加しました。

シーカヤック、SUP無料試乗会では、インストラクターの皆さんが、パドルの握り方、漕ぎ方などを指導。参加者は、青空の下、悠々と山田湾内でのクルージングを楽しんでいました。そのほか、会場では「滝沢スカイスイクイ」や「宝探し」、「B&G海洋教室」などのアトラクションが行われ、たくさんのおもちゃが楽しめました。また、オランダ島への上陸体験も実施。参加した子どもたちは、白い砂浜を駆け、宝石のように輝く碧色の海に飛び込み、思い思いに楽しんでいました。

バーベキューフェス

光本彩恵さん（山田南小3年）は「きれいな海で泳げて楽しかったです」と笑顔を見せました。

8月5日、浦の浜海水浴場でバーベキューフェスが開催されました。バーベキュー上級インストラクターの資格を持ち、お笑い芸人として活躍中のたけだバーベキューさんが講師を務めたバーベキュー講座には10組が参加。参加者は、火の起こし方からたけだバーベキューさんが考案した山田の食材を使用した「山田型バーベキュー」の作り方を教わりました。参加した小野茅咲さん（山田南小5年）は「家族で焼いて食べたお肉はおいしかったです」と感想を話しました。

次ページに「山田型バーベキュー」のレシピを掲載しています。ご家庭で楽しんでみてはいかがでしょうか。

インタビュー



たけだバーベキューさん

山田を訪れて感じたことは、自然が豊かであるということです。だから「山田型バーベキュー」は、その自然から生まれた素材を生かすようなメニューにしてみました。バーベキューの魅力は、みんなで作って食べる「一体感」。山田の方々にも、地元の素材を使ったこのレシピでバーベキューを楽しんでいただきたいです！

ただバーベキューさん考案！

山田型バーベキューレシピ

夏



ナスとトウモロコシの山田焼き

【材料】

ナス…2本 トウモロコシ…1本 しょうゆ…大さじ4

【作り方】

ナスを丸ごと焼き、しんなりしたらカットしてしょうゆをかける。トウモロコシは、ある程度焼けたらだけでしょうゆを塗る。香ばしく焦げ目が付いたら完成。

【ひとロメモ】

ナスを切らずに丸ごと焼くのがポイント。ナスのみずみずしさを残したままおいしく食べられます。

アワビの丸ごと焼き

【材料】

アワビ…1個 バター…10g しょうゆ…小さじ1 レモン…少々

【作り方】

殻ごとアワビを焼き、殻から身が外れたら裏返してさっと焼く。最後にしょうゆ、バター、少量のレモンのかけて完成。

山田牡蠣のアヒージョ

【材料】

カキ…8個 鷹の爪…1本 塩…1つまみ にんにくチューブ…小さじ1 オリーブオイル…150ml 食パン…2枚 カットパセリ…適量

【作り方】

アルミのたれ皿にオリーブオイル、種を取った鷹の爪、にんにくチューブを入れて熱する。そこにカキを入れ、ぐつぐつと煮えたら塩を入れる。最後にパセリを散らして完成。焼いたパンに乗せて食べる。

ホタテのエスカルゴバター風味

【材料】

ホタテ…1個 チューブタイプのバター…大さじ1 カットパセリ…小さじ1 にんにくチューブ…小さじ1

【作り方】

器でバターと、カットパセリ、にんにくチューブを混ぜてエスカルゴバターを作る。ホタテを焼き、その上にエスカルゴバターを乗せて完成。

ロース肉の山田ソース焼き

【材料】

ロース肉…4枚 塩…少々 黒こしょう…少々

【ソース材料】

しょうゆ…大さじ2 にんにくチューブ…小さじ2 ケチャップ…大さじ4 中濃ソース…小さじ1 はちみつ…大さじ1

【作り方】

ソース材料を器で混ぜ合わせる。ロース肉に塩と黒こしょうをして焼く。しっかりと焼けたら、作ったソースをはけで塗ってもう一度焼き完成。

山田のトマト焼きそば

【材料】

焼きそば…3玉 粉末ソース…3袋 キャベツ…適量 ニンジン…適量 タマネギ…適量 豚バラ肉…200g 塩…少々 コショウ…少々 水…少量 サラダ油…大さじ1 トマト…2個 トマトソース缶…1缶 カットパセリ…適量 パルメザンチーズ…大さじ4

【作り方】

豚バラ肉とカットした野菜を、サラダ油を引いて熱した鉄板で塩とコショウをして炒める。麺を入れ、少量の水でほぐし、粉末ソースを入れて混ぜ合わせる。そこに、トマトソース缶を入れて混ぜ、カットしたトマト、パルメザンチーズ、パセリをかけて完成。