



地域をより魅力的にするためのきっかけを

東金青年会議所 理事長 伊藤 享兆 さん



Q. 東金青年会議所(JC)の活動について

3市3町をエリアとし、20歳～40歳の28名で「明るい豊かな社会の実現」という共通の目標に向かって、もっとも地域を良くしようと活動しています。今年で設立から55年という節目の年を迎えました。

私自身は30歳で仲間に加わり8年目。今年は理事長を務めています。実は理事長になる前の年に、日本青年会議所へ出向していました。全国にいる同志の活動に触発されたり、海外8カ国を回り新たな考えに出会えたりと、たくさんの学びや気付きがありました。そのことは、現在の活動に生かされていると感じています。

生活するのにとても便利なこの地域ですが、可能性がまだまだあると思います。何かしら新たな「1番」が生まれてほしいし、そのきっかけを作れたら嬉しいですね。



員林青年会議所と55周年の記念撮影(日吉神社)

Q. 55周年を迎えて

姉妹JCである台湾にある員林青年会議所とも交流を深めることができました。お互いの式典への参加や文化の違いを超えた交流は、とても有意義な時間です。今後は国外へ向けた地域の魅力発信にも力を入れていきたいとも考えています。

Q. これからの夢

地域のイベントなどをさらに盛り上げるのはもちろん、青年会議所主催のイベントとして、食や文化、観光資源など開催地の魅力を再発見し、県内外へ発信する「ブロック大会」や、決勝は両国国技館で行われる、子どもたちによる「わんぱく相撲」をこの地域で開催したいです。私たちが行うまちづくりや青少年育成活動をきっかけに、未来を担う若者が夢を叶えていってほしい、そして、地元を想う心を忘れないでほしい。そのために全力で挑戦し続けます。



子どもたちを集めて木育活動

東金市
食生活改善会の

おいしいレシピ

極楽ねぎは緑の葉の部分を中心に食します。わけぎに似ていますが別物で、葉ねぎの一種です。



極楽ねぎのそうめんチヂミ



材料(4人分)

- | | |
|---------------------|----------------|
| ●そうめん(乾) …………… 100g | ●サラダ油… 大さじ2 |
| ●極楽ねぎ…………… 1束 | ●ごま油 …… 大さじ1 |
| ●ピザ用チーズ…………… 60g | ●しょうゆ … 大さじ1 |
| ●納豆…………… 1パック | ●酢…………… 大さじ1 |
| ●鶏がらスープの素 …… 小さじ1 | ●砂糖…………… ひとつまみ |
| ●片栗粉…………… 大さじ4 | ●ラー油…………… 適量 |

今回の地産地消



極楽ねぎ

東金の特産品

極楽ねぎは、極三わけねぎ出荷組合が、「東金市極楽寺で育てたねぎを皆さんに知っていただきたい」という熱い思いを込めてブランド化したわけねぎです。辛みが少なく香りが良いので、みそ汁、葉味、ぬた、炒め物などさまざまな料理に合います。

1人分 栄養価 (たれを半量使った場合)

エネルギー 276kcal たんぱく質 8.5g
脂質 14.6g 食塩相当量 1.8g

作り方

🕒 15分

(半量ずつ焼くと、カリッとおいしく仕上がります)

- ①そうめんは熱湯でゆで、水にさらし長さ3cmに切る。ねぎは小口切りにする。
- ②ボウルに(A)の材料を入れて混ぜ合わせ、生地を作る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し生地を入れ平らにならし、両面を焼く。仕上げにごま油を鍋肌から入れ強火で表面を香ばしく焼き、器に盛る。(B)のたれを添える。

「おいしいレシピ」は、毎月19日(食育の日)に市内のスーパーなどで配布。健康に役立つコラムも掲載しています。

市ホームページ▶



広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っていますので、電話や窓口、市ホームページなどでお申し込みください。



市ホームページ
広報とうがね



LINE
公式アカウント



スマホアプリ
マチイロ



読みやすく、読み間違えにくいユニバーサルデザインフォント(書体)を使用しています。



環境にやさしいインクで印刷しています。