

気まぐれ編集部員の…

偏見ですけど、何か？



…月がキレイですね。そんな素敵な秋の夜、デートの予定も入っていないそのアナタ！DVDでホームシアターなんていかがですか？好きな作品を好きなだけ…。友達とワイワイ観るもよし、一人でじっくり味わうもよし、楽しみ方はアナタ次第！ここでは編集部員オススメのDVDをジャンル別に紹介しちゃいます☆

海がきこえる (93、日)



■監督 望月智充
■原作 氷室冴子

ジブリから高知を舞台とした爽やかな青春ストーリーをお届け。方言がまたイイ感じですよ。

最近青春してないなあ〜と思う人は是非ドウゾ！

おもいっきり青春度
★★★★☆

チャーリーとチョコレート工場 (05、米・英)

■監督 ティム・バートン
■原作 ロアルド・ダール
■主演 ジョニー・デップ



この作品を観終わった後になぜか無性に家族とチョコレートが恋しくなるのは私だけでしょうか…？さあ、板チョコ片手にウォンカ・ワールドへ飛び込みましょう！

おもいっきり不思議度 ★★★★★

キングダム・オブ・ヘブン (05、米)

■監督 リドリー・スコット
■主演 オーランド・ブルーム



オーランド・ブルームのカッコ良さ、十字軍の時代の雰囲気と同時に味わえるという一粒で二度オイシイ作品。欲張りなアナタを満足させること間違いナシ！

おもいっきり男前度
★★★★☆

さあさ、観たくなっちゃったでしょう？じっとしていられなくなっちゃったでしょう？じゃあ早速、レンタルショップへGO！！素敵な出会いがあるかも…♪

※何（誰）との出会いかはみなさんのご妄想にお任せいたします。

☆SPORTSDAY2006☆



今年で第3回目となる鳥根県立大学の運動会がとうとうやってきました！！新しいテーマや、新しく作られた競技などいろいろと気になることがあると思います。そこで運動会について、代表の柳瀬和範さんにインタビューに行ってきました（≡∩≡）！！

日時 10月21（土）

〔雨天時は10月22日（日）に延期〕

受付 8:00~9:00

開始 9:00~

場所 鳥根県立大学のグラウンド

鳥根県立大学運動会開催実行委員会代表 参加費 500円

鳥根県立大学4年生

柳瀬和範さん

当日は市民の方と行う競技もあります。ただし、小学生のみとなります。当日にエントリーできまのでぜひ、参加してみてください！！

今年の運動会のテーマは、「拍手喝祭」！！なぜこの理由になったかということ皆さんに賞賛してもらえるようなイベントにしたいからということでした。

そして、何も無いところから作った運動会でしたが、今年は最も完成度の高い運動会になっているようです。中でも、今年から応援団ができたようで、応援合戦がみどころとなっています。今年の新しい種目はなんと5つ！！20人21脚、台風の目、サークル競技ではタイヤ転がし、去年とは違うカップル競技、絆〜愛は県大を救う〜、です。

意気込みを聞いたところ、『まずは成功させたいです。僕はもちろん、スタッフのモチベーションを上げて参加者の皆さんに運動会を楽しんでもらうのが僕たちの役割でもあるので、当日の僕らに期待してください！』とのことでした。

最後に一言。

みんなで拍手を奏でましょう！！』

今年もやります 海遊祭

日時:10月14、15日
 県立大学にて
 開催時間:10:00~17:00

今年のお遊祭は一味違う!!



↑ 第7回海遊祭実行委員会の皆さん

芸人さんへの質問コーナー

&

あいうえお作文
 もあります。どしどし質問してください★

◎今年の大注目◎

地域物産展 開催!!

今年初企画!
 県内の食が大集合★

- 江津市
- 川本町
- 美郷町
- 美都町

地域の特産物を
 取り揃えお待ちしております!!

今年のメインはコレ!!

お笑いライブ

アメリカザリガニ

&

千夜アイン

○入場料: 無料

日時:10月15日(日)
 場所:県立大学講堂
 開場 13:00 開演 14:00~15:10

○充実したラインナップ○

オープニングセレモニー

よさこい

波積子供神楽

親子スペース

BB大鍋 in 県大

模擬店・企画展示など

その他たくさんのイベント予定!
 ぜひお越し下さい!

Contents

Vol.25

2006.10.11 Fall

SPORTS DAYS 2006 P1

一年生部員連載! 「気まぐれ編集員!
 …偏見ですけどなにか?」 P2

今年もやります! 海遊祭! P3

目次 P4

秋の新作 お菓子 P5

Good Place 「Bastet -バステト-」 P7

特集!! 「どっちの旬な料理ショー」 P8

好評連載中 ゆきのCooking Room P13

観光大使浜田 「今時県大生」 P14

アホキカク P15

グリーンツーリズムがやってくる! P17

温泉へ行こう!! P18

映画&ホール情報 P22

4ハカレ P23

編集後記 P25

Live Selection P26

秋の新作お菓子

秋、楽しんでますか？

夏バテ、食欲不振。そんな暑苦しい季節を越え、秋になりました。秋といえば「食欲の秋」。お菓子メーカーもいろいろな「秋限定商品」を出しています。そこで、今回独占と僥倖で今秋のお菓子を選んでみました。御覧の涼やかな風の中、月を眺めながらの一口もいいのではないでしょか。



KitKat

甘度 ★★★★★☆

和菓を使ったKitKat。和菓を練り込んだチョコプレートと香ばしいウエハースの組み合わせは和風な感じを引き立てている。風味豊かな甘いお菓子で緑茶に合いそう。



甘度 ★★☆☆☆

ワロン風味のチョコプレートをサクサクのパイで包まれたワロンのパイは、ずっきりとした甘さ。サクツとしたパイ生地とまるやかなチョコプレートとのバランス◎。



甘度 ★★★★★

楽しい食感のあま〜いお菓子。下は固めのピタチヨココ。中はワロンチップときつまいも風味のムースチヨココ。絶妙なコンビネーションが味わえる。口に入れた瞬間とろける感じ。



まるやかなワロンチョコと粒々コーヒー入りのさつくりとしたクッキーとの相性抜群。ほんのり甘いワロンチョコと丁度良いコーヒーの苦みのバランスが良い。



甘度 ★★☆☆☆

KitKat



甘度 ★★☆☆☆

焼きりんごは甘いイメーজがあるが、このお菓子は甘き控えめ。焼きりんごのフルーティな香り。焼きりんご風味のクッキーとパニラビーンズ入りホワイトチョコで甘酸っぱい仕上がり。紅茶に合いそう。



というわけで、『秋の新作お菓子』はいかがでしたか？ 甘いケーキやデザート、お菓子で、さまざまな色とりどりで、また、焼きの違うお菓子が、冬になるとこのお菓子たちは、冬になり場から姿を消しちゃうので、食べるなら今のうちです。では、試食でお腹いっぱいのお菓子が送りました。

甘度 ★★☆☆☆

ソフトケーキと栗クリーム、そしてまるやかなチョコプレートで上品な甘さのケーキに仕上がっている。丁度良い甘さで大人の味。見た目がオツヤレで、ちよつとした集まりのときに出せそう。牛乳と一箱に食べると美味しさ倍増！！



旬な料理ショー



芋



林檎

この秋 絶対に負けられない戦いがある...

秋といえばやっぱり「食欲の秋」ですよな？
柿に秋刀魚にマツタケに...ナシも栗も捨てがたいなあ〜。
そんな中、秋の旬な食材をめぐる一つのバトルが勃発！
「リンゴでしょ？秋は」「イヤイヤ、さつまいもだって！」

...じゃあ決めちゃえばいいんじゃない？

編集長の一言で一番を決めることになりました。
さて、どちらが勝つのやら...

バスケット
Basket
~World Stones~

今回は9月3日にOPENしたばかりの「Basket」に行ってきました！
ここでは、天然石をはじめ、ガラスビーズやバブーラストーン、また、それらを使用したアクセサリーを取り扱う、明るくて、とってもオシャレなお店です。
雰囲気もとても良く、天然石に詳しい方はもちろん、まったくそうでもない方も、ちよつと気になる方、どなたでも気軽に入ることが出来ます。



Good Place
世界有数の天然石を輸入し、



考案の工房

天然石は海外から輸入しており、ホームページのネットショップから手軽に注文が出来ます。また、希望するアクセサリーのオーダーメイドも受け付けています。種類や個数、組み合わせによりですが、約2日間で仕上がりです。商品はもちろん、店長の手作りです！！プレゼントには是非どうぞ！
また、アクセサリー作りが好きな方には、個別売りの天然石がオススメ！

お店情報

番号 浜三軒店 豊洲4-5-1 オリンピアビル502F B
TEL 0665-24-0457 (年中無休)
営業時間 10:00~19:00
URL <http://store.sdbox.co.jp/btc11law/>



林檎



艶やかに香る紅色の球形



アップルパイ

リンゴはクルクルと包丁で皮むき。日頃の特訓が効いているのか、鮮やかな包丁さばきの編集部長。

そんな彼女の意外な特技に驚きながらも、一方ではパイ生地作り。

次は型枠で生地をのべします。二でのホイントは小麦粉を手際よくふる。小さな事の積み重ねが成功に繋がるので、二こで面倒くさからず頑張ってください☆

そして鍋であま〜く煮ておいた主役のリンゴをトッピング。一部摘み食い事件もありましたが、なんとか上手く盛り付けてオーブンへ。

30分後。オーブンから取り出すと、そこには黄金色のワンダーランドが広がっています。



芋



全身から紫色のだおやかさを放つ



スイートポテト

作戦会議でサツイン王のみなさんにはスイートポテトになってもらう事が決定。早速皮をむき、湯がきます。ただ、レンジで上がります。次第にふんわりと優しい香りがキッチンに広がります。茹で上がったから冷めない内にポウルに入れ、バターとそのゆかいな仲間たちと混ぜ合わせます。学校から帰ってきてドアを開けた瞬間、この香りがしたら小躍り決定！この上なく良い香りです。二でのホイントは、ありません！とにかく混ぜちゃってください。よりなめらかになります。そしてカットに移してオーブンへ。行ってらっしゃいませ！

表面がキツネ色になるのを意識しながらオーブンの前で待つこと30分。ホカホカとおいしいそうなスイートポテト選が出てきました。ヒヨコのように愛らしいその姿、もうメロメロです！



スイートポテト

オマケと言ってはなんですが、今回編集部員が作ったスイーツのレシピを紹介しちゃいます。(コビーして切り取って冷蔵庫に張りましょう！) 簡単な上にとてもおいしいので是非チャレンジしてみてください！

Apple Pie

～アップルパイ～

- 材料
- | | | | | |
|----|-----|------|------|------|
| A) | 小麦粉 | 180g | リンゴ | 4個 |
| | バター | 150g | 砂糖 | 150g |
| | パン粉 | 適量 | バター | 大1 |
| | 溶き卵 | 適量 | シナモン | 小1 |
| | 水 | 大2～3 | | |

- 作り方
- ①ボウルに小麦粉を入れ、バターをもみほぐす様に手早く混ぜ、水を加えて軽く練り、少々寝かせる。
 - ②リンゴを4つ割にして皮と芯を除き、5mm厚さのくし型に切り、鍋に入れ、砂糖を加えてリンゴが透きとおるくらいまで煮て火からおろし、バターとシナモンを加える。
 - ③①のタネを3：7にわけ、大きい方をパイ皿より一回り大きくのぼして皿にのせ、パン粉を平均に散らす。
 - ④②のリンゴを入れて周りに卵を塗り、残りのタネを丸くのぼして上を覆い、十字に包丁を入れて卵を塗り、やや強火の天火で25～30分で焼き上げる。

Sweet Potato

～スイートポテト～

- 材料
- | | |
|-------|------|
| サツマイモ | 500g |
| バター | 大4 |
| 卵黄 | 2個 |
| 砂糖 | 70g |

- 作り方
- ①サツマイモは蒸して皮をむき裏ごしにかけます。
 - ②温かいうちにバター・砂糖・卵黄1個、塩少々を加えてよく混ぜる。
 - ③アルミ箔でケースを作り、②を盛り、卵黄を表面に塗り、オーブンで20～30分焼く。

Have a

good time!



「おいしく☆」
その一言を待っていたんだあ！
とばかりに歓声を上げる編集部員。次のスイートポテトもカナリの高評価。そうです、接戦です。勝てば天国、負ければ地獄…。



！無言の場内。

「柔らかなバターの香りが部屋中を包み込む…。そして今、テニアルトという名のフールドに両者が登場。西軍スイートポテト、東軍・アップルパイ。どちらも負けず劣らず素晴らしい出来栄え。審査員にも自然と力が入ります。まずは特別審査員の試食。アップルパイを持つ手が小刻みに震える。編集部員たちの視線が彼女の口へ集中。緊迫した空気が流れます。



11
試食！

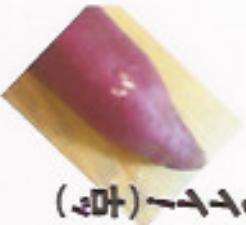
そして審査員も試食。凄まじい勢いでそれらを口に運ぶその姿はまるで獲物に食らいつく猛虎。みるみるうちになくなるスイートポテト。こちらも負けずまん。いよいよ運命の時…判定が下されます。ここは女子らしく「せう！」で好きな方を指差す事に。



11
せう！

3対2で…スイートポテトの勝ち！
ち！何で白熱した試合！
では最後にこの度勝利を収めたサツマイモさんから一言！

「超気持ちいい！」(古)



さあ、アタタの今秋のご注文は…

どっち!?

今時 県大生

—観光大使浜田 渋谷 遥佳さん (1年)
荒砂 優香さん (1年)

そもそも 観光大使浜田って何?

説明しよう!「観光大使浜田」とは浜田観光協会が定めた浜田市復興の担い手であり、前回まではミス浜田と呼ばれていたのである。(観光大使浜田は今回から)

- Q1. 観光大使って何をされるんですか?
主に浜田市のPRです。広島市とも交流があり、一緒にテレビにも出演したりしたんですよ。また、交通安全キャンペーンから大名行列まで様々なイベントに参加し、浜田市をより多くの人に知ってもらえるよう頑張っています。
- Q2. どうして観光大使になられたんですか?
大学入学という形でせうかく浜田に来たのだから、もうこの街を知りたいと思ったんです。ひとりの街を知ることが将来にも活かせる気がするんです。
- Q3. この間の初仕事(浜っ子夏祭り)はいかがでしたか?
初仕事...といっても任命式だったんですよ。とにかく浜っ子夏祭りの規模の大きさに驚きました(笑)

information

耳より情報

こんなステキな二人に一体どうしたら会えるの?
...なんて早速考えちゃってるそのアナタ!心配御無用!
何と11月12日に広島の沼田であるイベントに参加されるご様子...
もしかしたら会えるかもしれませんよ?出掛けてみてはいかがですか?

それでは
スタート!

この夏、鳥根県立大学から2名の観光大使浜田が選ばれました。「やったネ★」「おめでとー、頑張つて!」...とはいっても、観光大使って何?どんな事するの?などなど、気になる事も多いハズ...
そんな疑問に丁寧に答えて頂きました。



(左から)明るくて気さくな渋谷さん、笑顔がとても素敵な荒砂さん

- Q4. 今後大使として何がしたいですか?
(悪気込みなど)
海と山に囲まれた自然あふれるこの浜田をより多くの人に知っていただけるようPRしていきたいと思っています。
- Q5. 浜田市民のみなさんに一言!
まだまだ未熟な私たちですが、浜田の魅力を一生懸命伝えていきたいと思っていますので、よろしくお願いします。
見かけたなら気軽に声を掛けて下さいね!

渋谷さん、荒砂さん、ありがとうございます。これからも浜田市のステキな所をたくさん発見&発信して行って下さい!応援しています!

ゆきのクッキンググループ 秋の味覚“筑前煮”



材料 (2人分)

鶏肉	80g
ごぼう	60g
こんにやく	40g
ゆでたけのこ	60g
にんじん	40g
干ししいたけ	2g
グリーンピース	10g
油	10ml
だし汁	50ml
砂糖	12g
塩	1g
しょうゆ(こいくち)	14ml

作り方

- ①鶏肉は一口大に切る。ごぼうは皮をこそぎ、1.5cmの乱切りにして水にさらす。水を替えてあくを取り、酢を少量加えて下ゆでする。
- ②こんにやくはちぎってゆでる。
- ③たけのこ・にんじんはそれぞれ1.5~2cmの乱切りにする。
- ④干ししいたけは、水でもどして大きさをそろえて切る。
- ⑤グリーンピースは塩ゆでにする。
- ⑥鍋に油を熱して鶏肉を炒め、ごぼう・こんにやく・たけのこ・にんじん・干ししいたけの順に入れて炒める。
- ⑦だし汁と調味料を加え、中火で汁がなくなるまで煮詰めて、おろし際にグリーンピースを入れ混ぜ合わせて器に盛る。



食欲の秋☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

収穫の秋は食べ物が一段とおいしく感じる季節です!!秋の味覚をいっぱい使った料理でおなかも心もいっぱいになってほしいです☆