

鑑評会は業界でつくる
 社団法人中央味噌研究所
 が主催。みその品質と技
 術の向上を目的に毎年開
 かれ、多くのみそメーカ
 ーがしのぎを削るコンテ
 スト。ことしは全国から
 421品のみそがエント
 リーし12カテゴリーに分
 類、色や香り、味を技術、
 研究者らが審査した。1
 位の農林水産大臣賞には

あるちさんは英語で職
 人の意味。原材料の米は
 山形県で無農薬栽培に取
 り組む「おきたま興農舎」
 が作るコシヒカリ、大豆
 は北海道で有機栽培した
 「大袖の舞」、塩は沖縄
 県の粟国島の「粟国の塩」
 を使用。五月女社長が雑
 誌のライター時代に知り
 合った食にこだわり抜い
 た「職人たち」から取り
 寄せている。

長、妻真理子さん(54)
 と共に作り、出荷まで約
 1年間熟成させている。
 五月女社長は「原材料に
 こたわり抜いた商品が認
 められ励みになる。品質
 にこだわる姿勢をこれか
 らも続け、次は大臣賞を
 目指したい」と意気込み
 を見せる。
 問い合わせははるこま
 屋 ☎080・4350・
 8502(携帯)。

厚めの生地 に濃厚 クリーム

freeze



仙波健太さん

10月にオープンしたばかりの「freeze(フリーズ)」。ガラスケースの中には美しいケーキがずらりと並び、輝きを放つ。
 人気商品の「フリーズのシュー」(2300円)はずっしりと重い。国産

フリーズのシュー (那須塩原)

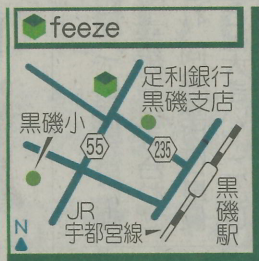
の小麦粉「はるゆたか」を使った厚めの生地はサクサクとした食感が楽しい。濃厚なクリームは那

の小麥粉「はるゆたか」しつかりとした生地に負けない、ふくよかな味わいが口いっぱい広がる。



41

須御養卵と県内産の牛乳を使ったカスタードクリームに生クリームを合わせた「ディプロマット」。



◆メモ 那須塩原市中央町2の22。午前11時〜午後7時。月、火曜定休。 ☎02867・74・2228

彩の飾り 手作り

大田原・那須塩原 19日か

「大田原・那須塩原」多くの人に電飾で彩られた施設に足を運んでもらおうと、那須塩原市の女性が19日から、那須野が原ハーモ

ニーホールで手作り小物などを販売するイベント「クリスマスイルミネーションマーケット」を初めて開催する。

企画したのは、同市を中心に手作り雑貨市を開いている主婦湯本はるなさん(53) 同市二区町。約10年前から同ホールのボランティアスタッフとしてイベントなどに関わってきた中で、施設の魅力を一人でも多くの人に伝えたいと考えた。「それなら、イル

巨匠への憧憬 宗教観など表現

アマ画家阿部さん個展

【日光】花石町のアマチュア画家阿部功さん(63)の個展が下鉢石町の「カフェ&ギャラリー花山椒」で開かれている。来年1月6日まで。

10代で画家を志し、大学卒業後に欧州などで修業を積んだ阿部さん。一時は筆を置いたが、10年ほど前に喫茶店経営の傍ら創作活動を再開。2006年にモナコのモンテカルロ国際美術展で金賞、12年にはフランス芸術協会が選考する公募展で最高賞の「フランス芸術最高勲章」を受賞した。



カフェに憧れて「いつか自分も地元で店を持ちたい」という夢を抱き、都内や北海道、那須町のレストラン、ホテルなどで



同所での個展は2度目。宗教観をイメージした会場に新作を中心に示した会場に

総支局 大田原総局 otawara@shimotsuke.co.jp 日光今市総局 nikko-imaichi@shimotsuke.co.jp

日光支局 nikko@shimotsuke.co.jp

那須塩原支局 nasushibarara@shimotsuke.co.jp

矢板支局 yatai@shimotsuke.co.jp