

2009年2月 神田トピックス!!

# “誠子さん” 1等賞おめでとう

やったね！わが町神田のおかあさん！

## 新春喜び第一番



「野沢菜食べ比べ・コンテスト」で

「見事、松本第1位すばらしい」です。

これからも信州1番、「日本一」をめざしてがんばってください。

誠子さん！2月3日の市民タイムに掲載されました！！

(3) 2月3日(火) 平成21年(2009年)  
(第三種郵便物認可)

市民タイムス



1等に輝いた和田さん

家庭で漬けた野沢菜の味を競う「野沢菜食べ比べ」の表彰式が二日、コに野沢菜漬けを並べ、来コンテストを主催した松本店客が食べ比べて好みの市浅間温泉一のつけもの漬物に投票した。五日間喫茶・ギャラリー・翫翠(ひすい)で開かれた。上位入賞者を表彰し、参加者同士で漬物を食べ比べるなどして交流した。コンテストには、地域の二十一人が自慢の野沢菜漬けを出品した。先

### 「野沢菜食べ比べ」で表彰式 1等は和田誠子さん

(神田)

家庭で漬けた野沢菜の味を競う「野沢菜食べ比べ」の表彰式が二日、コに野沢菜漬けを並べ、来コンテストを主催した松本店客が食べ比べて好みの市浅間温泉一のつけもの漬物に投票した。五日間喫茶・ギャラリー・翫翠(ひすい)で開かれた。上位入賞者を表彰し、参加者同士で漬物を食べ比べるなどして交流した。コンテストには、地域の二十一人が自慢の野沢菜漬けを出品した。先子さんから賞品を受け取った。和田さんは、しょうゆとサラメ、酢で野沢菜を漬け、ほんのりと甘い漬物を仕上げた。毎年、野沢菜の生育状況や気温などをまとめており、家族の意見を参考に漬け方を工夫しているという。「まさか一等になるとは思わなかった。とてもうれしい」と話していた。山崎さんは「塩を使わずにしょうゆで漬けた野沢菜の評判が良かった。減塩など健康志向のあらわれかもしれない」と話していた。

- 入賞は次のみなさん。
- ①和田誠子(松本市)
- ②森井より子(山形村)
- ③柳原澄子(松本市)
- ④飯口多喜子(松川村)
- ⑤高山万男(安曇野市)
- ⑥宮崎英子(松本市)
- ⑦北沢みち子(同)

(北原 哲)

募集してま〜す！！

神田町内でいろいろな得意技、何でもよろしいです。

「我こそはこれが・・・」とあっていらっしゃる方は是非ご連絡ください。