

最優秀賞

久慈高校 マンドリン部



第41回岩手県高等学校
総合文化祭 器楽コンクール

10月30日

久慈高校マンドリン部が盛岡市の県民会館で開催された「第41回岩手県高等学校総合文化祭器楽コンクール」で最優秀賞を受賞。来年、佐賀県で開催される全国高等学校総合文化祭への出場を決めました。

同部部長の橋場一咲さんは「部員数も18人と少ないので、不安なところもありましたが、楽しんで演奏できました。最優秀賞を受賞できてとてもうれしいです。全国の舞台上で演奏できるのは、とても光栄なこと。今まで以上に楽しんで、久慈高らしさをしたいと思います」と受賞の喜びを語りました。

第51回IBC子ども
音楽コンクール

9月17日

久慈中学校マンドリン部が矢巾町の田園ホールで開催された「第51回IBC子ども音楽コンクール」で1位に相当する優秀賞を受賞。10月8日には東北大会に出場しました。

同部部長の石川祐希さんは「東北大会最優秀賞を目指して、自分たちから積極的に創意工夫し、演奏をつくってきました。県大会優勝はうれしかったのですが、東北大会で賞をとることができなくて、悔しかったです。東北大会での演奏は、美しい音色を響かせることができたと思っています。納得いく演奏ができました」と笑顔で応えました。

優秀賞

久慈中学校 マンドリン部



準優勝

さわぐち ゆうな
澤口 優奈さん(久慈東高等学校) (左)
はたけやま ともみ
畠山 朋美さん(久慈東高等学校) (右)

第9回全国和菓子甲子園

8月21日



大阪府大阪市で開催された「第9回全国和菓子甲子園」。8月21日に決勝戦が行われ、久慈東高等学校の澤口優奈さんと畠山朋美さんが準優勝に輝きました。久慈東高校の作品は「琥珀浪漫～太古の時を越えて～」。当市の特産品である琥珀をイメージした甘納豆やクルミが入った寒天を、ハウレンソウパウダーを混ぜ込んだカステラで包み込んだものです。

畠山さんは「わがまち自慢の創作和菓子というテーマだったので、久慈市で有名な琥珀を見立て

て、久慈のPRになるように考えました。最近ではなかなか作れる人がいない『しだみ餡』を材料に使いました。地元の食材を知る勉強にもなりました」と工夫したポイントをコメント。澤口さんは「寒天を担当したのですが、カラメルで琥珀の色を出すのに苦労しました。地域の人に材料を提供いただいたり、和菓子屋さんから技術を教えてもらったりしました。皆さんからの協力があったので準優勝。地域の皆さんに喜んでもらえてよかったです」と準優勝の喜びと、地域への感謝を述べました。

このほかにも、多くの選手が活躍しました(県中学校新人大会、県高校新人大会など)

柔道		ソフトテニス	
男子団体 第3位 久慈高等学校	男子個人 ベスト16 吉田 直樹さん(久慈工業)	男子個人 ベスト16 畠山 佑介さん(久慈工業)	
男子81kg級 第2位 伊藤 義隆さん(久慈高)			
男子90kg級 第3位 松本 温人さん(久慈高)			
女子48kg級 第3位 外館 璃子さん(久慈高)			
女子63kg級 第3位 須藤 結子さん(久慈高)			
男子60kg級 第3位 及川 隼斗さん(久慈中)			
男子90kg 超級 第3位 壽松木 雄さん(久慈中)			
女子70kg級 第3位 西村 幸恵さん(長内中)			
ウエイトリフティング		陸上競技	
男子団体 第3位 久慈工業高等学校	男子400mH 第4位 仲村 款汰さん(久慈高)	男子400mH 第6位 仲道 百花さん(久慈東)	
男子69kg級 第2位 樋澤 翼さん(久慈工業)	共通男子3000m 第2位 中村 瑛治さん(長内中)	共通女子砲丸投 第2位 浅水 心結さん(久慈中)	
男子77kg級 第3位 四役 祐人さん(久慈工業)	空手(岩手県スポーツ少年団空手道大会)		
男子85kg級 第2位 四役 航大さん(久慈工業)	小学3年生男子形 第2位 中新井田 琳士くん(大慈連)		
男子85kg級 第3位 廣崎 泰希さん(久慈工業)	小学3年生女子形 第3位 女澤 美佑さん(大慈連)		
男子+105kg級 第2位 佐藤 新乃介さん(久慈工業)	美術(岩手県高等学校総合文化祭 美術・工芸展)		
剣道		絵画部門 特賞 小室 奏絵さん(久慈高)	
女子団体 第3位 三崎中学校	絵画部門 特賞 道下 瑞葵さん(久慈高)	絵画部門 特賞 山口 怜美さん(久慈高)	
	演劇(岩手県高等学校総合文化祭 演劇発表会)		
	演劇部門 優秀賞 久慈高等学校		

※3位入賞または、上位大会出場者を掲載。複数の種目で上位入賞の選手は、最上位の種目のみ掲載。(学校やスポーツ少年団などからの報告をもとに掲載しています)

琥珀浪漫～太古の時を越えて～



【琥珀羹】	水(B) …… 50ml	【ハウレンソウのカステラ】
粉寒天 …… 5g	甘納豆 …… 15g	卵 …… 4個
水(A) …… 225ml	クルミ …… 8g	砂糖 …… 70g
グラニュー糖 …… 150g	金箔 …… 適量	薄力粉 …… 26g
水あめ …… 15g	レモン汁 …… 小さじ1/2	もち姫粉 …… 26g
砂糖 …… 12g	しだみ餡 …… 120g	ハウレンソウパウダー …… 8g

- 【琥珀羹】寒天を水(A)で煮溶かす
- 寒天が溶けたら、グラニュー糖と水あめを加え弱火で煮詰める
- 別鍋に砂糖を入れ強火にかけ、溶けて褐色に色づいたら水(B)を加え混ぜ合わせひと煮立ちさせる
- ③を②に入れレモン汁を加え混ぜ粗熱をとる
- 甘納豆とクルミを軽く刻み、クルミは鍋で乾いりする
- ④にとろみが出たら⑤と金箔を加え、型に流し込み冷やす
- ⑥が固まったら、縦2等分に切り、ラップを敷いてしだみ餡を塗る
- 【ハウレンソウのカステラ】粉類とハウレンソウパウダーをふるいにかける
- ボウルに卵を入れ溶きほぐし、砂糖を加える。泡だて器で混ぜながら湯せんにかき、人肌程度に温め砂糖を溶かす
- 湯せんからはずし、ハンドミキサーの高速でもったりするまで泡立て、低速に切り替え1分ほど混ぜ生地のかきめを整える
- ⑩に⑧を加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- 天板にクッキングシートを敷き、生地を流し入れ平らにならす
- 160℃で予熱したオーブンで16分焼く
- 天板からはずし、ケーキクーラーにのせ冷ます。表面は乾燥しないよう濡れ布巾をかけておく
- ⑬を1枚から2枚とれるように整え、巻きすで⑦の琥珀羹を一本づつ巻く
- 巻きすごとゴムで止め形を四角形に整え、冷蔵庫で冷やす
- ⑬を1本から5切れを均等に切り分け、皿に盛りつける