

の ち こ む

2017 秋・冬号

# noci.com Vol.5

特集!

★ちよっぴり背伸びしたい年頃が憧れる

大人の過ごし方

★ねえ！知ってる？越津ねぎのこと

～いつもの脇役が主役に変身～  
～CLOSE-UP～

江南駅 駅長 中瀧英昭さん



越津ねぎを使ったねぎの29巻き

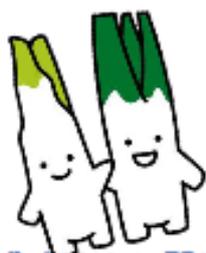
やみつきねぎナムル

古知野高校情報

～KOCHINO NEWS STATION～

商品開発に協力していただいた  
ケーキショップオーブさん





# ねえ！知ってる？越津ねぎのこと

## ～いつもの脇役が主役に大変身～

《農家さんに聞いてみた越津ねぎのあれこれ！》

昨年の9月～10月初め	種植え
4月	仮植え
8月～9月	本植え
10月	2週間に1回*盛り土
11月	収穫・出荷



\*盛り土とは、ねぎの成長に合わせて、分かれたところまで土をかぶせることです。そうすることで、白い部分が長くなり、甘くておいしいねぎができるんだそうです。



今回インタビューした農家さんは、1年を通して種まきから収穫まで行っているようです。たくさんの手間暇がかかっているんですね。

### 《越津ねぎについて》

愛知県は古くから野菜作りが盛んでした。それは、この地が温暖な気候と豊かな水や土に恵まれていただけではなく、農家の人々やたくさんの人の力が関わってきたからだそうです。

その中でも越津ねぎは、江戸時代から作られている江南市の特産物です。越津ねぎは10月から3月の季節野菜で、緑の部分と白の部分とも食用に適しています。「やわらかい」「甘い」という特性から、冬季の鍋料理の食材として親しまれています。

最近では生産している方が高齢化し、安い輸入ねぎの急増などから栽培量が減っています。

おすすめの調理方法は、鍋・すき焼き・煮物です。 参考文献 「食生活研究 vol.6」 著・成田公子

### 越津ねぎを使ったオリジナルレシピ

高校生でもできた！  
料理が苦手な人でも！

#### 『越津ねぎを使ったねぎの29巻き』

##### 《材料》

越津ねぎ 1束  
豚バラ肉 1パック  
塩こしょう 少々



##### 《作り方》

1. ねぎを6等分に切る。
2. ねぎに豚バラを2～3枚巻く
3. 塩こしょうをふる
4. 巻き終わりを下にしてフライパンにサラダ油を引いて焼く
5. 焼き目がついたらお皿に盛り付けて完成！

**感想：肉を巻くことでねぎの甘みが出てとってもおいしかったです！**

#### 『やみつきねぎナムル』

##### 《材料》

越津ねぎ 1/2束  
ごま油 大さじ2  
中華の素 大さじ1



##### 《作り方》

1. ねぎ 1/2束を薄切りにして、10分程水にさらしておく。
2. ボウルに1.と中華の素とごま油を入れて和えるだけ！

**感想：少し辛味があるので、焼いた肉と一緒に食べるとさらにおいしくなるとおもいます！**

ちょっぴり背伸びしたい  
年頃が憧れる  
大人の過ごし方

私たち高校生が、憧れる大人な雰囲気を漂う  
おしゃれなカフェを取材してきました！



## CAFÉ DEUX MAGE

カフェ・ドゥ・マージュ

店内は、洋楽が流れていてとても落ち着いた空間。つい時間を忘れてしまいそう…  
オススメはアフタヌーンティーセット！  
ケーキとドリンク、サンドウィッチ、プリン、アイスがついてなんと1000円！！

住所	: 江南市今市場町宮前 122-3	モーニング	: 7:30~11:00
電話番号	: 0587-53-2131	ランチ	: 11:30~14:00
営業時間	: 7:30~22:00	ティータイム	: 14:30~20:30
定休日	: 不定休		

私たちが考えた！

### 背伸びポイント！！

- ※仕事帰りに窓際の席で足を組んでコーヒーを飲む！（大人なイメージ）
- ※さらにゆっくり読書。

## zakka+cafe

repos\* ザッカカフェ ルポ

木材を主とした店内になっているアンティークなカフェ。季節によって変わる美味しいランチやこだわりの紅茶がオススメ。店内はお洒落な雑貨がたくさん。もともと、オーナーさんは雑貨が好きだった事をきっかけにこのお店を始めたんだって！  
店内は時間帯によって雰囲気が変わるんだそう。仕事終わりに来て、リラックスするのも大人っぽいよね～、主婦の方や大人はもちろん、学生さんや若い子もぜひ行ってほしいな。



住所 : 江南市北山町東 132 2F  
電話番号 : 0587-56-5210  
営業時間 : 11:00~18:00  
定休日 : 日曜日



### 背伸びポイント！！

お洒落なランチを食べたり紅茶を飲んで雑貨を眺めたり小説を読んだり、大人気分で

私たちが考えた！



## 大人のレシピ コーナ

今回は、いちじくを使った簡単レシピを紹介！！  
独特なつぶつぶした食感をしたチョコレートレシピです



☆切って、混ぜて、焼くだけの簡単レシピ

### イチジクのブラウニー

材料

- |      |     |             |       |
|------|-----|-------------|-------|
| ●薄力粉 | 50g | ●板チョコ(ブラック) | 200g  |
| ●砂糖  | 50g | ●ドライイチジク    | 適量    |
| ●卵   | 20g | ●お好みのナッツ    | 適量    |
| ●バター | 50g | ●ラム酒        | 大さじ2杯 |

作り方

- ① ドライイチジクとナッツと板チョコを細かく刻む。
- ② 細かく刻んだ板チョコとバターを湯せんで溶かす。
- ③ 卵を砂糖と混ぜ合わせます。その時白っぽくなるまで混ぜる。(A)
- ④ (A)の中に溶かしたバターとチョコを入れ、混ぜる(B)。
- ⑤ (B)に薄力粉をふるいにかけながら入れ、さっくりと混ぜる(C)。
- ⑥ (B)にラム酒、刻んだイチジク・ナッツを入れ混ぜる。
- ⑦ (B)を型に入れ、170℃のオーブン(余熱あり)で25分焼く。
- ⑧ 焼きあがったら、冷ましてから型から取り出す。
- ⑨ 完成！！



おすすめ point!

- \*ラム酒の香りとイチジクのかつぶつぶした食感、ブラックチョコレートのほろ苦さがグッと！！
- \*大人な雰囲気を醸しだせるブラウニー！

イチジクは愛知県の特産物。

実は、イチジクには身体に嬉しい効果があることを知っていますか？

- 栄養豊
- ベクチン⇒腸の動きを活性化させる効果があるため便秘に効く。
- 効能
- アンチエイジング効能⇒身体の中の活性酸素を消去し、美肌や老化防止につながる。



### 名鉄江南駅の駅長 中島英昭さん

- 好きな駅:太田川駅(3階建て構造の珍しい駅)
- よく聴く音楽:BABYMETAL(女性3人組のメタル・ダンスユニット)
- 好きな乗り物:トライク(3輪のバイク)
- 鮭の皮食べる派?食べない派?:食べない派。  
むにゅっとした音が苦手。
- 自分を動物に例えるなら?:犬



#### インタビュー

○好きな言葉は何ですか?

「一生懸命」です。中途半端が嫌いで、何事も全力で取り組みたいからです。

○江南駅は何年目ですか?

平成26年から働いています。今年で4年目を迎えます。

○駅員を目指したきっかけは何ですか?

高校から就職するときに中部電力、日本ガイシ、名古屋鉄道で迷いました。その中で日勤職より変則勤務がやりたかったので、名古屋鉄道にしました。

○この仕事以外なら、今頃どんな仕事をしていたと思いますか?

高校を卒業する時に、「防衛大学校」への進学の話があり、そのまま進学していれば自衛官になっていたと思います。

○この仕事のやりがいはどこなところですか?

鉄道は、安全・安心を前提としてお客様を快適に・正確にお運ぶ仕事です。安全を守ることは、大前提であるとともに、この安全を続けていくことは難しいことでもあります。今後も、安全を第一に仕事に邁進してまいります。

○江南駅のいいところはどこですか?

バスカイも止まり、名古屋方向に行くには便利なところだと思います。

○印象的なハプニングはありましたか?

東海豪雨です。当時、本社勤務をしていました。水害で孤立した駅もあり、お客様の救出が必要でした。食料やゴムボートの手配などをこなして二晩徹夜でした。動いていることが当然の電車が動いていない、動かせない、という事態は大変なことでしたし、印象深い出来事でした。

noei.comを見ている人に一言!

江南駅では、名鉄が企画する各種旅行商品等の申し込みが可能です。ぜひ、ご利用ください。

私たちが取材した時は「のへん」の「ホテル」の「ランチ」がなかったので!

## KOCHINO NEWS STATION

### ～私たちの古知野高校～

#### <総合ビジネス科>

・進学会計コース

情報のコースに行くとも簿記の授業がなくなってしまいますが、進学会計コースは情報の授業も簿記の授業も受けられます。

・販売士コース

総合スーパーへ販売実習に行くことが多いので、挨拶や礼儀を身につけられます。

・観光コース

地域情報誌を作成したりホテル、博物館明治村などに行って実践的な勉強を行っています。

#### <情報処理科>

・情報処理技術者コース

技術者コースの授業は難しいところもありますが、他のコースでは目指せないような資格を取得できるチャンスがあります。

・情報活用コース

一年生のときよりもコンピューターについて知識を深めたり、自分でプログラムを作成したり、資格をたくさん取ることが出来ます。

#### <生活文化科>

・家庭科に関する専門的な技術や知識を学ぶことができ、二年生からは、調理と被服のコースに分かれます。自分の興味関心に応じて詳しく学ぶことが出来ます。

#### <福祉科>

・介護の現場で実習することが出来ます。先生方の中には、施設で実際に働いていた方や、今も仕事をしながら教えに来てくださる方もいます。



～今回協力してくれた古知野高生～

### 今年の商品開発!

今回お世話になった「ケーキショップ・オーブさん」に取材に行きました。

Q:古知野高校からのコラボ依頼がきたときどう思ったか?

A:お店の宣伝にもなるのでコラボの話を頂いたときはうれしかった。

Q:今一番苦労されていることは?

A:季節ごとにメニューを構成し考えることが大変です。

Q:お勧めの商品は?

A:エクレールとドーナツ

Love (あい)シガレット

こちーまケーキ



当店一番人気! エクレール

