

何故スナックのママが夢だったのか、ご自分で確かめて下さる

趣味は大型バイク、バドミントン等、アクティブな行動派のママさんです。

「スナックのママ」高校生といえは色々やりたいことも多く夢多き頃では?どうして...?

やっちゃん(八代市)から千歳に移住、13年前に念願叶ってお店をオープン。お店の名前は迷いに迷って来夢来人(私の夢が叶ったので皆さんの夢も叶って欲しい)17歳の頃、将来の夢が

賛助会員の紹介 来夢来人 澤田 君子

ASP (年次射撃)の思い出

ロサンゼルス空港に向け降下準備に入るとのアナウンスがあった。「いよいよアメリカだな」と、やや緊張気味の自分を感じていた。約10時間の民航機での長旅、税関通過、色んな人種...、どれも20歳の経験だった。飛行機を乗継ぎテキサス州エルパソ空港に向かう。

雄大なロッキーマウンテンを越える眼下に大きく遠く彼方に広がる地平線が一面に見渡せる。「とうとうアメリカに来た」何故だか興奮気味に心にみなぎるものが込み上げてきた。定年して約2年半が過ぎ、現役時代に培った数々の経験と知識を生かし現在は一社会人として充実した毎日を過ごしております。

現役時代の懐かしい思い出はやはりアメリカでの年次射撃(ASP)です。長崎県の田舎の山の中から出てきた人間が、アメリカに行けるなど夢にも思っていなかったため1回目のASPでは、見るものすべてが珍しく、日本とは何もかもスケールが違う

点に只々驚きの連続でした。また、射撃が終了し、ロサンゼルスから時差ボケ解消のためにハワイに1泊してリゾート気分を味わって帰国していた当時のASPはすごく贅沢なものだったなと思います。私は合計7回(少ない方です)のASPを経験しましたが、特に平成5年から12月までの約半年間(内3ヶ月は家族帯同)、現地での生活が

アカラの滝等、時間の許す限り観光に明け暮れ、この半年間で高級車1台分ぐらのお金を使いましてが貴重な経験をさせていただきました。ASP経験者の話を聞いたことがある方もいるかと思いますが、この様な楽しい話ばかりではありません。ASP要員に指名されてからの約半年間は連日、過酷な訓練に耐え部隊の名誉にかけ優秀な成績を収めようと思っ

題が発生すると皆が自分のことのように問題解決に一緒に取り組んでくれるそんな部隊でもありました。今でもOB会等で当時の仲間が集まると必ずASPの話が出てくるほど皆の心に残っているのだなあと思います。



一生の思い出です。特に週末にはラスベガス、グランドキャニオン、ナイ

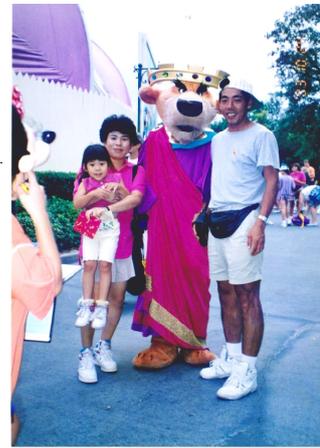
は家族にとっても出来た事。過酷な訓練で培われた団結心や絆ではないかと思われま

成績を収めようと思っ... ASP大好きOB 河上

何年後かに、今度は公用バスポートではなく、私用のバスポートで家族皆でテキサスの街を旅してみたいと夢見ております。

ASP大好きOB 河上

ASP大好きOB 河上



今回は、旬の山菜の中で「タランポ」と「アイヌねぎ」について紹介します。

北海道の厳しい冬を過ぎ、いよいよ初夏を迎え活動的な季節となった。この季節になると老若男女の話題は山菜とりの自慢話に終始する。秘密の採取場所を聞くも教えてもらえないが話はさらに盛り上がっていく。

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。

アイヌねぎ(行者ニンニク)昔から名前だけは聞いた事がある人も多く旬の人気です。その名のとおりニンニクに近い臭いが特徴で葉や茎を食用とし醤油漬けで保存したり、生のままおひたしにしている。血圧の安定や視力の衰えを抑制する効果があると云われる。類似のバイケイソウ類、イヌサフラン、スズランなど毒草と間違えやすいが、特有の臭いで判別可能である。

季節の彩り 旬を味あう

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。

山菜の虜会員

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。

タランポ(タラの芽)はタラの木の新芽をタランポと呼び、見た目はとても食べ物に見えないが柔らかな感触で少し苦味がある。主に天ぷら等に調理されている。このタランポの木の芽を全てとると死んでしまうため1つ残すのが採取のマナーです。近年では農家のハウス栽培も増えている。



投稿先及び問い合わせ 鶴 (22) 7645

投稿記事の募集 千鷲会だよりは会員の皆様を紹介し...

物故会員 1月 石川 昌樹 (住吉)

賛助会員新入会 青東山聖一 (千歳市)

千鷲会の会員数 (6月1日現在) 正会員 639名

賛助会員 17社 個人 16名