

ふるさと地域ニュース

秋田新報 電子版

あの店・この逸品 [高幸食堂] チャーハン

2017年9月30日 掲載



自家製チャーシューやシイタケが入ったチャーハン

大仙市豊川の豊川小学校前にある高幸(たかこう)食堂は、一見すると民家のようなたたずまい。店が分かりにくいと客に勧められて立てた「チャーハン」と書かれたのぼりが目印だ。店主の高橋幸子さん(62)が作るチャーハン(税込込み600円)は、食堂開店時の45年ほど前から同じレシピを使っている。

地元だけでなく県内外に根強いファンがいる懐かしの味は、細かく刻んだ自家製チャーシューや水で戻した干しシイタケ、キャベツ、卵が具材。味付けも塩とこしょう、薄口しょうゆだけと非常にシンプルだが、絶妙な塩加減と後引くうまさがかせになる。

チャーハンの味を引き立てるのは豚モモ肉を煮込んで作るチャーシュー。水に塩、しょうゆ、みりんなどを混ぜたたれで1時間ほど煮込む。煮汁は捨てずにラーメンスープなどに使っている。

「素朴で絶妙な塩加減」と題して 平成29年9月30日付さきがけ新聞に掲載

“高幸食堂なつかしい!” “チャーハン食べたい(くいてー)”と思われる方もいらっしゃるでしょう。

この一品を食べる目的で里帰り…♪なんていかがですか。素朴ですね(*~*)

全日本自動車整備技能大会

自動車整備士の技能を競う「第21回全日本自動車整備技能競技大会」(日本自動車整備振興会連合会主催)で、本県代表として出場した木元崇文さん(39)＝木元自動車興業、大仙市下鶯野＝と伝農善樹さん(36)＝中

仙オート、同市豊川＝のペアが準優勝した。2度目の挑戦となった木元さんは「技術が認められてうれしい。受賞を機に自動車整備士に興味を持つ若手も増えてほしい」と喜びを口にした。



全日本自動車整備技能大会で準優勝した木元さん(右)と伝農さん

大会は自動車整備士の技能向上を目的に隔年で開かれ、今年は11月25日に東京ビッグサイト(東京都江東区)で行われ、全国から53チーム計106人が腕を競った。大会では、車の点検整備と故障箇所を修理する車検技(700点)、点検整備

準優勝 おめでとう

木元・伝農ペア

木元さん 伝農さん ペア(大仙) 準V



11月25日、県自動車整備振興会主催の手早く作業を進める本県代表チーム

「興味持つ若手増えて」
本書で元さんと伝農さんは、実車競技と基礎競技(100点)、顧客への対応を審査するロイヤルインク形式のバイザー競技で若干の減点があり、残念ながら優勝の3種目が行われ、合計点は届かなかった。2人は今年7月、県内8

県自動車整備振興会によると、近年は自動車部品の電子化や性能向上に伴い、コンプレッサーや電子機器を使う場面が増えており、対応できる若手の確保が課題となっている。自動車整備士について伝農さんは「リアケースな故障を見つけたら、直したときの達成感は大々面白さもある、木元さんも一進化する車の知識を身に付ける」と自身の成長についても語る。整備士は汚くて地味というイメージを払拭したい」と語った。(甲田倫子)

【平成29年12月20日付さきがけ新聞に掲載】7月に行われた自動車整備士の技能を競う全県大会に、大曲支部代表で木元崇文さん(39)＝木元自動車興業(下鶯野)と、伝農善樹さん(36)＝中仙オート(豊川)が出場し優勝。秋田県代表として望んだ「第21回全日本自動車整備技能競技大会」では、全国から53チーム計106人が腕を競い、大仙ペアは準優勝に輝きました。秋田県代表の上位入賞は1987年の3位(第6回大会)以来だというから素晴らしいですね!!