

★輝いています

● 平岩 ひでみね 英峰さん (日の出町)



第13回トックドール料理コンテストで最優秀賞を受賞

若い西洋料理人(24歳~29歳)を対象に開かれた(社)全日本司厨士協会主催の「第13回トック・ドール料理コンテスト」で最優秀賞を獲得した平岩さん。コンテストには全国各地から選抜された20人の優秀な料理人が参加。3つの課題料理を作り、そのうち得意の鴨料理で見事に栄冠を手にしました。平岩さんは「うれしかったのと同時に自分でいいのかなと思いました」と謙そんしながら受賞の喜びを話します。

現在は、名古屋マリオットアソシアホテルに勤務し、主に宴会料理を担当。「学生時代はどちらかというと勉強も運動も苦手で、いわゆるおちこぼれでした。今の自分があるのは、いい師匠、いい先輩、いい友人のお陰。何度もざ折しそうになったけれど、情熱を持って頑張れば報われる日が来るんだなと思いました。今回の受賞が今までお世話になった人への感謝の証として伝わればうれしいです」と話します。

将来の夢を尋ねると「自分の料理を目当てに遠方からでも足を運んでもらえるような店を安城に開くこと」と話してくれました。



東海地方大会で作ったエクルビスと卵を使った料理

野草歳時記

137



ヒメジョオン 〔姫女苑 キク科〕



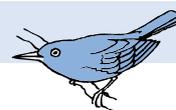
北米原産の帰化植物で2年草です。明治のはじめに日本へ渡来した際、これを尊敬して「柳葉姫やなぎはな菊」と呼んだといひます。この優雅な和名も現在では、各地の方言で語り伝えられ、九州ではサイゴ

ウグサ(西郷草)、関東ではゴイシグサ(明治維新の維新)、全国的にはカイコグサ(開墾草)とかテツドウグサ(鉄道草)の名が多く使われています。

写真・文/三井亨氏<城ヶ入町・安城市文化財保護委員>

安城の野鳥

160



主に海岸部の干潟で見られる旅鳥です。干潟を歩き回りゴカイを見つけると切れないようにゆっくりと引っぱり出して食べます。海水で洗って食べることもあります。市内では水の入った稲刈り後の田んぼで1羽観察しましたが、内陸部で見られることはまれです。夏羽は胸がオレンジ色をしているので目立ちますが、



幼鳥や冬羽ではオレンジ色がなくなり識別が難しくなります。

写真・文/杉山時雄氏<桜井町・西三河野鳥の会会員>

メダイチドリ —チドリ科—