はあとこむ通信

かお手伝いできる事がないかと考え

この度、車いす百二十台を和歌

Щ

県

、寄贈させて頂く事となりました。

それにあたり本年七月二十九日、

和歌山を

一緒に盛り上げる為に何

そこで、弊社コムテックでも、

地

元

おります。



9 2013 行 株式会社コムテック 和歌山市西浜1038番地の12 加奈



和歌山にて開催!! 2015年

の会長である仁坂吉伸県知事より、 体・紀の国わかやま大会実行委員会

※今回寄贈した車椅子は、両大会の

開・閉会式に使用して頂けます。

和歌山県庁にて、

紀の国わかやま国

ち和歌山県民もより親しみを感じて 障害者スポーツ大会が開催されます。 称に取り入れている事もあり、 民に親しまれる「紀の国」を大会の愛 紀の国わかやま大会」と称され、 それぞれ「紀の国わかやま国体」、 [国民体育大会と、第十五回全国 一五年)に、 和歌山県にて第七十 私た 県

認定されました。

大会スローガンは「躍動と歓喜、

アピールするとともに、大会に参 うな大会を目指すことをイメージし そこに交流が生まれ、絆が深まるよ りに寄与する大会の実現を通じ、 するすべての人が躍動し、 して絆」。活力に満ちたふるさとづく 山の元気・活力・躍動感を全国に 歓喜する。 加

で盛り上げていきます! 紀の国わかやま大会を、全力 ライヤーとして、紀の国わかやま国

弊社コムテックも、オフィシャルサプ

2015

紀の国わかやま国体・紀の国わかや 感謝状を頂くとともに、コムテックは

今から二年後、平成二十七年(二)

2015

ま大会のオフィシャルサプライヤーに (株)コムテックは、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会を応援しています。



県庁にて表彰を受ける代表取締役社長 小村哲也(中央) 取締役会長 小村文宏(左)、仁坂和歌山県知事(右)。 表彰状ときいちゃんのぬいぐるみが授与されました。

和歌山を表す「紀の国」「紀伊 国」と「紀州犬」の頭文字「き」を とって親しみやすく「きいちゃん」 と名付けられました。

体の緑色のマークは、和歌山の 頭文字Wと豊かな緑を表現。

頑張る人を応援し、紀の国わか やま国体と紀の国わかやま大会 を盛り上げていきます。

マスコットキャラクター 「きいちゃん」



Part 5 和歌山名物「茶がゆ(おかいさん)」

和歌山県の郷土料理のひとつに「茶がゆ」がございます。地元和歌山では「おかいさん」の愛称で老若男女問わず親しまれているのですが、みなさまはこの「茶がゆ」をご存知でしょうか?

「茶がゆ」は食糧が不足していた江戸時代、少ないお米で少しでもお腹を満たす為に 考案されたと言われております。作り方は家庭によって様々で、米から炊くところもあれば、冷ごはんから炊くところもあります。和歌山の特産物である「梅干し」や「金山 寺味噌」は茶がゆとの相性が抜群で、一緒に添えて頂く事でより一層おいしく茶がゆを お召し上がれます。冬はあたたかい茶がゆを食べて体を芯からあたため、食欲が減退する夏は冷たいまま食べることもあります。また、サラっと喉越しがよく食べやすいので、食欲がない時に限らず体調が悪い時などに食べる人も多いようです。

まだまだ残暑が厳しいこの時季、夏の疲れがたまってくる頃かと思われます。 疲れていて食欲がない時でも、「茶がゆ」であれば お箸が進むかもしれないですね(笑)

- ~一般的な茶がゆの作り方~
- ①鍋に水を入れて沸騰させた後、ほうじ茶の葉をパックに入れて 沸かします。
- ②お茶が濃いめに出たら、洗った米を鍋に入れます
- ③中火で約20分炊きます。(この時、混ぜすぎると、粘り気のある 茶がゆに仕上がります。お好みで調整してください。)



コラム お月見

♪で~た~で~た~つ~き~が~♪・・・9月と言えば「お月見」の季節ですね。

この時季は月が一年のうちで最も明るく澄んで見えます。日本では9月のこの月を「仲秋の名月」と呼び、その夜を「十五夜」(旧暦8月15日)といいます。

お月見は、古来より十五夜を鑑賞する習慣と秋の収穫を感謝する祭事があわさってできた 行事だそうです。供え物には、お団子、お餅、里芋などがあり、一部の地域ではこの日に 限り、子供がお月見のお供え物を盗っても良いとされる風習もあるとか・・・。

ちなみに今年は9月19日が十五夜です。普段あまり月を眺めない人も 一年に一度のこの機会に、美味しいものを取り囲んで、ゆっくりと月を 眺めてみてはいかがでしょうか・・・♪











