



マイタウンおいでん  
エコフルタウンおいでんまつり実行委員長

いわき えみ

岩城 恵美 さん

東山町在住の48歳。14会場で開催されるマイタウンおいでんを全て見に行ったことがあり、自らを「おいでんオタク」と言うほどおいでんまつりを愛する。



映像はこちら

## おいでんまつりの楽しさを伝えたい

「私ね、踊っているときは人が変わるって言われてしまうんですよ」。その姿が想像できないほど穏やかな口調で笑って話すのは、マイタウンおいでんの1つであるエコフルタウンおいでんまつりの実行委員長や、豊田おいでんまつり実行委員会の踊り部会員などを務める岩城さん。

「おいでんまつりに初めて関わったのは、踊りに参加する娘の練習の送り迎えでした。娘が楽しく踊る姿を見て、自分も踊りたいと思いました」。娘と同じ踊り連に参加してみると、その楽しさから踊りのとりこに。また、「私はずっと豊田市に住んでいながら踊りに参加する機会がなかったので、市民にとってもっと身近で参加しやすい祭りになったらいいなと、祭りの運営にも興味をもちました」と当時を振り返ります。

そんな岩城さんは平成25年から、踊り手として踊りに参加する傍ら、エコフルタウンおいでんまつり（当時は前身のまちなかおいでん with JA）の運営に少しずつ携わるようになりました。

そして、14会場それぞれの特徴をより多くの

人に知ってもらおうと、平成27年にマイタウンおいでん情報誌



の制作を始めました。各会場の主催者から原稿作成の協力を得ながら、みどころやグルメなどの情報を分かりやすくまとめています。今年の情報誌も完成し、市役所や支所、交流館などに配架。「配架先や配布協力者から「追加分があったら欲しいです」と言われると、お役に立っているんだなとうれしく思えるんです」。

他にも、WE LOVE とよたフェスタなど市内外のイベントに出演し踊りを披露するなどして、おいでんまつりの魅力を伝えています。

「県外から引っ越してきて周りに知り合いがいなかった家族が踊り連に参加したら、様々な年代の人と話すきっかけができたという話を聞きます。踊りや祭りには人のつながりを作る力があります。皆さんも、祭りの楽しみ方を見つけてほしいです」。





豊田市公式COOKPAD  
【豊田市のキッチン】では  
過去の旬レシピも掲載！ ▶



## 今月のおすすすめMENU

# お好み野菜のピクルス

地産地食応援店「ダイニング アローズ」の山中さんに、  
とよたのナスを使った料理のレシピを教わりました。

### 今月の旬食材 ナス

市内では平坦部から中山間  
地まで広い範囲で「筑陽」と  
いう品種が栽培されています。  
6月中旬から10月下旬  
まで出荷されています。



### 材料

#### 【お好みの野菜】

ナス、ニンジン、ダイコン  
カリフラワー、セロリ  
パプリカ、キュウリなど …… 適量

#### 【漬け汁】

白ワインビネガー  
または米酢 …… 300cc  
水 …… 300cc  
砂糖 …… 40<sup>g</sup>  
ローリエ …… 2枚  
クローブ …… 5本

### 作り方

- 1 野菜をそれぞれ食べやすい大きさに切る
- 2 ナスは塩水にさらし、ニンジンやダイコン、カリフラワーなど固めの野菜は鍋に湯を沸かし10秒程茹でたあと、氷水に入れて冷やす
- 3 野菜の水気を取り、漬け汁に漬ける
- 4 冷蔵庫で半日置いたら完成♪

### POINT!

使う野菜はより合わせでOK！  
白ワインビネガーの代わりに  
米酢1：白だし1で和風に、  
味噌1：酢1でディップ風に  
してもよく合います。砂糖の  
分量はお好みで調整してくだ  
さい。

### 今月のシェフ

ダイニング アローズ

やまなか しんや  
山中 新也 さん

豊田市西町6-7-4  
杉山ビル2階  
☎33・0090  
定休日/月曜日  
営業時間/午後5時～翌  
午前1時(L.O午前0時)

