



# 野菜たっぷり あんかけチャンポン

長年愛されている伝統の味



癖になるシンプルさ

**都** 井地区・迫で約60年前に営業を始めた友部食堂。今ではこの周辺で数少ない飲食店の一つになってしまいました。その友部食堂のメニューに、長年地元の人などに愛されているあんかけチャンポンがあります。今回そんな知る人ぞ知る定番料理を紹介してくれるのは、長年おなじみの味を守り続けてきた友部タエ子さんです。

作り始めたきっかけは本当に直感で、チャンポンにあんかけをかけたら合うのではないかと思ったこと。お店では他に、焼きそばやラーメンなどのメニューもありますが、ほとんどのお客さんはチャンポンを注文するそうです。

主な調理は、鶏ガラと昆布、塩、コショウでスープを作り、最後にかたくり粉を入れてとろみを出します。そこに麺や豚肉、かまぼこ、野菜などをたっぷり入れて完成です。



都井地区・迫 友部 太エ子さん  
常連さんの中には、家族にも味わってほしいと、鍋を持って来て持ち帰りする人もいます。

「こだわりの材料の野菜がほとんど串間産ということ」というタエ子さん。中でも、夫である三郎さんが畑で育てているグリーンボールは、普通のキャベツと比べると断然やわらかくなると話してくれました。

他にも暑いときはあんかけをサラッとさせて、寒いときは逆に多めにかたくり粉を入れてドロツとさせることで、一年中食べやすくなるように工夫しています。

元気に働ける間はお店を続けていきたいというタエ子さん。

近くを訪れた際は、この伝統の味を試してみませんか。



# 本当に音楽が好きなら人を増やしたい

若者がカッコイイと思えるような場所や環境を作ってほしい

**自** 宅に何うと、さっそうと現れた兄とまだあどけない表情の妹。彼らが兄妹でツープースバンドを組む『One Hundred Twenty』Gtakumi x yu miho さん。

結成は2015年1月1日で、バンド活動自体はそれ以前からしており、これが3つ目のバンドになるそうです。独特な名前については特に意味はなく、強いて言えば120パーセントの力を常に出すようにだと答えてくれました。

作詞作曲は兄Gtakumiさんが担当で、「日常生活の中で感じたことなどをスマートフォンやメモ帳に書き留めておき、それにギターなど楽器を乗せた状態で妹に渡します。あとは微調整して曲になっていくという感じですね」とTakumiさん。海外アーティストに影響を受け、過去には政治や社会問題などをテーマにしていたこ

ともありましたが、最近身の回りでは起きたことを題材にすることが多いそうです。

パワフルなドラムが印象的なmihoさんに、誰に影響を受けたのかと聞いてみると、あまりバンドを聞いていないらしく、すかさずTakumiさんが「mihoは車の中でEDMばかり聴いています(笑)」と教えてくれるなど、二人の仲の良さが伝わってきました。

ツープースとは思えない迫力とパフォーマンスが持ち味で、ライブソングから踊れる曲まで幅広い楽曲を作成中のOne Hundred Twenty。若者の新鮮な音を求めて、ライブに足を運んでみませんか。



福島地区・東町 takumiさん(18歳) mihoさん(16歳)  
活動予定はホームページやツイッターなどで公開しているのチェックしてみてください。

\* EDM...エレクトロニックダンスミュージック



圧巻のパフォーマンス