

# ズームアップ! ~東播磨ものづくり探訪会編~

ビジョンの実現に向けた活動を、  
広報委員目線でレポートします!

## 「東播磨ものづくり探訪会」取材しました!

~レポート：島久子委員~

5月29日の東播磨ものづくり探訪会は、「コベルコクレーン株式会社大久保事業所」で15名の参加者が巨大クレーン工場を見学しました。

広大な工場の敷地では、車体の製造から出荷前の点検までの作業が行われており、参加者はクレーンの大きさに感嘆しながら見学していました。日頃何気なく見ているクレーン車ですが、「様々な分野の匠の技術とたゆまぬ改善活動により、お客様に感謝していただけるものづくりをめざしています」という話を聞き、製造されている方の思いを知ることができました。

参加者は、「なかなかこのような現場を見る機会はないので、これからもいろいろな分野の活動を企画してほしい」と話していました。



## 料理にチャレンジ!

### 茄子のラタトゥイユ



### コラム

茄子やトマト、ピーマンは東播磨地域で多く出荷されている野菜です。抗菌化作用、免疫力、繊維によるダイエット効果、色のパワーなど様々な効果が期待できます。

ラタトゥイユは、茄子とトマトの水分を残しつつ、適度な油分を調和させたフランスの家庭料理です。冷めてもおいしく、手軽にでき、栄養価の点でもおすすめの料理です。

#### 【材料 (2人分、320kcal)】

- ・茄子 2個 ・ピーマン 2個 ・トマト 1個 ・にんにく 小1かけ ・ローリエ (月桂樹の葉) 1枚
  - ・オリーブ油 大さじ2½ ・サラダ油 大さじ2½
  - ・塩 小さじ1/2 ・白ワイン (酒) 50ml ・さとう 小さじ1 } ㊿
  - ・白ワインビネガー (リンゴ酢、米酢でも可) 小さじ1 } ㊿
- (注) その他、玉葱、パプリカ、人参、きのこなどを入れてもよい。

#### 【作り方】

- (1) 茄子は4cmの長さに、筒切りにする。
- (2) トマト・ピーマンをざく切りにする。にんにくは、たて半分に切る。
- (3) 野菜を炒める。  
・オリーブ油、サラダ油を熱して、にんにく、ローリエで香りづけする。  
・茄子を炒めた後、ピーマンを炒める。全体に油が回ったら、トマトを加えて炒める。  
・㊿を順に加え、蓋なしで、茄子をつぶさないよう混ぜて、20分、蒸煮にする。
- (4) 茄子がやわらかく、煮汁が煮詰まったら、白ワインビネガーを加えて、できあがり。

## 編集後記

東播磨地域ビジョンの実現に向け、リニューアルした「きらっとVision」も2年目に入り、ビジョン委員の活動をわかりやすい情報誌にして届けたいと、広報委員会と県民局で工夫をしながら、第3号を発行し、お届けすることができました。ビジョン委員活動の中間報告を中心として編集しています。地域の多くの人々にも読んでいただき、良い点や悪い点、興味のあるところなど皆様からのご意見をお待ちしています。

百聞は一見にしかず 百見は一考にしかず 百考は一行にしかず 百行は一果にしかず  
(岩井 末枝)

## 第6期広報委員会

代表 島 久子  
岩井末枝  
黒崎 壽  
富木 攻  
長友 皓  
丸谷聡子  
矢方久美  
吉田依子

編集・発行 東播磨地域ビジョン委員会・兵庫県東播磨県民局 平成25年9月発行

〒675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木97-1 兵庫県加古川総合庁舎2階 ビジョン室

TEL/FAX 079-421-2289 [電話：月～金13:00～16:00 (祝祭日除く)]