

晴れの国おokayama国体

みんなが主役 笑顔のかさおか

開催期間 10月22日～27日



民泊体験者の話

三回目となる「民泊体験者の話」。今回は、広島県の成年女子バスケットボールチームの古橋裕子さんにお話を伺いました。

古橋さんは過去四回国体に出場し、そのうち富山県・高知県で開催された国体で民泊を経験されています。

◎民泊を経験してどう感じましたか？

▲ホテルに宿泊するよりも、国体に参加しているという気持ちになれます。

▲ホテルなどに宿泊するのとはどう違いますか？

▲ホテルだと、試合会場との往復だけになりがちですが、民泊だと、その土地の人情・

温かみ・風習・文化に触れることができ、試合以外の楽しみも多いし、リラックasできます。

◎民泊に求めるものは？

▲家族のような温かさですね。

それから、その土地のことをいろいろ教えていただきたいと思いますね。

◎選手の立場から、笠岡市の民泊に要望がありますか？

▲特に希望・要望などはありません。選手の気持ちとしては、泊めていただけのだけで感謝ですから。



売店募集

晴れの国おokayama国体の競技会場に設置する売店を募集します。

出店を希望される人は、申請紙を受け取りに国体推進課までお越しください。書類をお渡しする際に内容などを説明します。

販売品目：食品類（売店において調理・加工を行わないもの）、土産品類、スポーツ用品類など



主な条件

○県内に店舗・事務所を有し一年以上にわたり営業を継続していること。

○売店の設置・撤去及びその他営業に要する経費は、出店者が負担すること。

申請期限：7月22日(金)

◆競技概要◆

種目：成年女子バスケットボール競技
 とき：10月22日(土)～27日(木)
 会場：笠岡総合体育館
 笠岡市民体育センター
 笠岡商業高等学校

申込み・問合せは

国体推進課
 ○民泊関係 ☎21115
 ○売店関係 ☎22020

国体 笠岡メニュー

ミニレシピ

23日
夕食



◆白飯 ◆すきやき風煮 ◆そうめんのきゅうりドレッシングかけ ◆しゃこ ◆みかん・ぶどう・ヨーグルト

そうめんのきゅうりドレッシングかけ 作り方

材料（4人分）

そうめん……………2束	合わせ調味料……………60g
きゅうり……………80g	しそ酢……………20g
小えび(殻つき) ……60g	すし酢……………20g
酒……………小さじ1・1/5	すだち搾り汁…20g
塩……………小さじ1/4	
ゆず(皮) ……12g	

- ①きゅうりをすりおろし、合わせ調味料と混ぜて、きゅうりドレッシングをつくり、冷蔵庫に入れておく。
- ②小えびを水洗いし、酒・塩を入れた熱湯でゆで、ざるにあけて頭と殻を取り除く。
- ③ゆずの皮をせん切りにする。
- ④そうめんを1人分ずつに分けて、できるだけ端をゴム(糸)で結び、ゆでる。
- ⑤④を冷水ですすぎ、ばらさないように端を切り落とす。
- ⑥⑤を器に丸く型どって入れ、②をのせ、①を端の方から中央に向けてきれいにかけ、③を盛りつける。

チェック しそ酢の作り方

分量

しその葉……………2株分
 氷砂糖……………400g
 酢……………1,800g

- ①瓶などの容器の中に、しその葉と氷砂糖を交互に敷き詰める。
- ②酢を入れる。
- ③氷砂糖が溶け、こしたら完成。

