

第4回 高円宮杯グラススキー ジャパンオープン

緑映えるサンパーク都留グラススキー場に、高円宮憲仁親王殿下をお迎えし、(社)日本グラススキー協会・第4回高円宮杯グラススキージャパンオープン実行委員会の主催による大会が、日本各地よりトッププレイヤーが集い行われます。

この大会は、男女スプリントスラローム(回転競技)で行われますが、日本シリーズのポイントレースの一つで、ナショナルチーム選考会を兼ねていますので、一流選手のテクニックや豪快な滑走やグラススキーの醍醐味が見られる大会です。

グラススキーは、「いつでも、どこでも、仲間とできるスキー」としてドイツで生まれ、そして全世界に広まり、ワールドカップも開催されている国際スポーツの一つですので、市民の皆さんのご観戦、ご声援をお願いします。



開催日時 7月26日 午前10時30分～午後4時
27日 午前8時50分～午後3時
開催場所 サンパーク都留 グラススキー場

問合せ サンパーク都留グラススキー場 ☎ (45) 1388
商工観光課

One Point Cooking 食生活ひと(ち)メモ1 いちご大福

山菜、野菜と食材の豊富な季節となりました。
今月は畑でとれたいちごでお菓子を作ってみました。いちごのすっぱさと、白あんの甘みが丁度よく、とてもさっぱりとしたいちご大福です。みなさんもぜひ作ってみてください。

材料

いちご小粒	10個
(大きいものは半分にする)	
白玉粉	100グラム
砂糖	80グラム
白あん	300グラム
水	180CC
かたくり粉	少々

作り方

1. 白玉粉と砂糖を分量の水で溶かす。5分くらいレンジにかけ、もちを作る。
2. 白あんを10個に丸めておく。
3. お皿にかたくり粉をひいてその上によくまげたもちをスプーンで10等分する。
4. 手の平にもちをとり平たくのばし、あんといちごをのせてもちで包み込む。
5. 形を丸く整える。

都留市食生活改善推進委員会
三吉支部

