

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見!

comxcom

コムコムマガジン

COMMUNITY×COMMUNICATION

No. 107

みんなで食べよう

今年のお雑煮

進化するお雑煮



2022/Jan.

01

タグでつながるコミュニティマガジン!!
#comcommag
気になる場所やものをInstagramで教えてね!

PRESENT

ちょっと変わった食べ方でお餅を
楽しめるグッズを5名様にプレゼント!



CABLEGUIDE 1月号

令和4年1月1日発行(毎月1回1日発行)
平成3年2月25日第三種郵便物認可
通巻385号

編集/制作/合同印刷(株) TEL0859・29・1161
発行/株/中海アビ放送 TEL683・0652 米子市河崎610 TEL0859・29・2211

定価 100円 番組表代金は月利用料金に含まれています。

進化するお雑煮

みんなで食べよう

今年のお雑煮

皆様、新年明けましておめでとうございます。コムマガスタッフ一同本年もどうぞよろしくお願いいたします。

新年の最初の特集は…お正月には、ほとんどの方が食べられるのではないのでしょうか？「お雑煮」について調べてみました！

「お雑煮」は、お正月の年神様へのお供え物を、新年最初に汲んできた「若水」で煮込んだのが始まりと言われています。お供え物からは、神様のパワーをいただくことができ、「若水」を飲むことで寿命が延びると信じられていたようです。とっても縁起の良い、ありがたい食べ物なのです。

一口にお雑煮といっても、出汁や具材は地域や家庭によって色々あるようです！

コムマガ編集部でアンケートを取っただけでも、「甘い小豆雑煮」「シンプルにお出汁と若のり」「白味噌に大根」：などなどたくさん種類がありました。お雑煮は、地域性だけでなく、家庭で好みに合わせたりと、進化を続けているようです。皆さんのおうちにはどんなお雑煮ですか？

今回コムマガ編集部で、一足先にお雑煮を作ってみましたのでご紹介します！今年新しいお雑煮に挑戦してみませんか？



鶏ときのこでこく旨！ たっぷりきのこ 鶏肉の雑煮

お出汁
鶏・醤油

三つ葉

鶏もも肉

お好みのきのこ類

舞茸、しめじ
原木椎茸

人参



ちょっと豪華に♪ 焼き鮭といくらの 親子雑煮

お出汁
醤油

いくら

焼き鮭

鶏むね肉

野菜

大根、人参、蓮根

お好みの彩り

三つ葉、ゆず

簡単なレシピはこちらから



Web



Instagram

東京

特徴 鶏もも肉
出汁 鶏と醤油ベース

鶏もも肉の出汁に少しの醤油で味を調えるあっさり上品なお雑煮。具材は小松菜とかまぼこが定番。

新潟

特徴 鮭といくら
出汁 醤油ベース

鮭は焼いて入れるか、一緒に煮るかは好みのようです。お餅も焼き餅と煮る餅と色々有るようです。お好みに試してみてください！

鶏の旨味を生かした東京風のお雑煮に、「鶏と言えばきのこでしよう！」と、きのこ好きスタンプ。3種類のきのこをたっぷり加えたアレンジお雑煮です。
ちょうど手に入った日南町の肉厚な原木椎茸を入れたところ、椎茸の出汁が鶏出汁と見事にマッチング！コムマガスタッフ絶賛の出汁ができあがりました。
お雑煮は、だし汁の味付けがシンプルなので、具の素材の良さを味わえるのも魅力ですね。
おもちは、焼いたり茹でたりする前に、レンジで少し膨らむくらい温めると、時短になるのでオススメです！

お雑煮について調べる中、コムマガ編集部で話題になっていたのが、「子どもがお雑煮を食べてくれない」という悩みです。
子どもだけでなく「お父さんも飽きてしまつてあまり食べてくれない」という「家庭も多いようです。」
せつかくのお正月、みんなで一緒にお雑煮を食べよう！と目をつけたのは、見た目も豪華な新潟地方で食べられている親子雑煮。
出汁は醤油、焼き鮭といくらのオレンジ色が華やかなお雑煮です。たっぷりの大根や人参などのお野菜と一緒に餅もペロッと食べちゃいました。
蓮根を入れるとシャキシャキ食感も楽しんでよかったです。
最後のスープを、沈んでいたいくらと一緒にいただく絶品ですよ！

お好み焼き・たこ焼き

小さなサイコロ切りにして生地に入れて焼くともちもちのお好み焼きに!

- 散りばめられたおもちがチーズみたいに!
- 塩気のあるベーコンやお肉とも相性バッチリ!



おでん・もち巾着

実はとっても簡単に作れるもち巾着。切り分けたお餅を油揚げに入れたら口を爪楊枝で止めるだけ!

- お餅と一緒にウズラ卵をいれても◎
- もち巾着だけをお醤油で甘辛く煮てもおいしいです!

PRESENT



ちょっと変わった
食べ方でお餅を
楽しめるグッズ

.....5名様

余ったおもちも ごちそうに!

去年のお餅がまだ冷凍庫に：なんていうご家庭も多いのではないのでしょうか? ちょっとひと手間が残ったお餅も美味しく食べちゃいましょう! 同じ味だと、飽きてしまうのでいろいろ試してみてくださいね!



餅ピザ

お餅を生地代わりにして、餅ピザ! 居酒屋でもよく見かけますね!

- お餅を薄くスライスすると食べやすい
- テリヤキチキンなど醤油系の具がとっても合う!



SDGs12

持続可能な消費と生産のパターンを確保する

余ったお餅は冷凍するなどして保存する。
みんなで美味しく食べてフードロスを減らそう。

募集要項

応募締切 1月20日(木)

[Web] 中海テレビ放送公式サイトより応募フォームにしたがってアンケートにお答えください。

[はがき]

住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート (①今後取り上げて欲しいテーマまたは今気になっているもの ② com×com マガジンへのご意見・ご感想) のお答えを記入の上、中海テレビ放送までお送りください。

送り先 / 〒683-0852 鳥取県米子市河崎 610 中海テレビ放送
「com×com マガジンプレゼント」係

中海テレビコムマガジン 検索



※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

鰹節



岩海苔

かまぼこ

お好みの彩り

三つ葉、ゆず

山陰のお雑煮 2選

こだわりの 岩海苔のお雑煮

やっぱりコレを食べなきゃ新年がはじまらない! 山陰地方のお雑煮も作ってみました!
醤油ベースの出汁に、岩海苔を入れるシンプルなお雑煮は、海苔の香りと、お餅の美味しさを味わうことができます。
コムマガスタツフの家では、島根県の出雲市で採れる「うづぶるい十六島海苔」を毎年入れているそうです。
この「十六島海苔」調べてみると、なんと、日本最古の海苔と言われている特別な岩海苔でした! まだ食べたことが無いという方、ぜひ試してみてくださいね!

お出汁

醤油

お出汁

小豆

山陰のお雑煮 2選

トッピングで楽しむ 小豆のお雑煮

アンケートで2番目に多かったのは、小豆のお雑煮です! 甘いお雑煮は、県外出身の方には驚かれることもしばしば。
小豆の赤には、邪気を払う力があるとされていたので、お正月に食べるようになったそうです。
甘く煮た小豆ですが、ぜんざいやお汁粉と違うのは、さらさらとしていてとろみが少ない所と、甘さも控えめが定番のようです。
今回は、カラフルなポン菓子を見つけたのでトッピング! 華やかでお正月らしくなりました。子どもたちも喜んでくれそうです! おせちで残った、栗を入れてもいいですね。

ポン菓子

2022/Jan Event Schedule

今月の気になるイベント情報をご紹介します！



コロナウイルスの影響でイベントが中止になる可能性があります。事前に各イベントのお問い合わせ先にご確認の上ご参加ください。

9日 13:00~15:00
 現役Webデザイナーがおすすめする
Webデザイナーという働き方セミナー
 会場 デジタルハリウッドSTUDIO米子
 ⑤ 500円
 ⑥ 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子)
 ※定員8名 (受講生・卒業生も可) 詳細はP6へ

12水 ~24月
 10:00~19:00 (最終日は17:00閉場)
第36回春の山陰民衆展
 会場 米子天満屋4階催場
 ⑤ 無料
 ⑥ 0859-34-8813

12水 ~4/10日
 9:00~16:30 (入館は16:00まで)
企画展「加納溥基コレクション 備前焼に魅せられて~土と炎~」
 会場 安来市加納美術館
 ⑤ 大人1,100円 団体900円 (20名以上)
 ⑥ 大学生・高校生550円 中学生以下無料
 ⑦ 0854-36-0880

15土 10:00~18:00
16日 10:00~16:00
第35回 日本習字 鳥取県西部地区書道展
 会場 米子市美術館 第4展示室
 ⑤ 無料
 ⑥ 090-3638-6501

16日 14:00~16:00
【合同説明会開催】 未経験からWebデザイナーを目指すポイントとは？
 会場 デジタルハリウッドSTUDIO米子 (オンライン参加もOK)
 ⑤ 無料
 ⑥ 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子)
 ※定員5名、詳細はP6へ

16日 14:00~15:30
碧川かた没後60年記念事業 映画「地獄門」上映会
 会場 米子市文化ホール メインホール
 ⑤ 無料
 ⑥ 090-1682-4198 (吉田)
 (碧川かた没後60年記念事業実行委員会)

22土 9:00~12:00
まちなか月イチマーケット
 会場 まちなか拠点inYonago (米子市法勝寺町65)
 ⑤ 無料
 ⑥ 090-3639-4021 (吉田)
 (日本財団まちなか拠点in yonago)

22土 15:00~17:00
山陰クラリネットの会 TresorFrais「第4回 クラリネットの愉しみ@米子2022」
 会場 米子市文化ホール イベントホール
 ⑤ 一般1,500円 (当日1,800円)
 ⑥ 高校生以下500円 (当日600円)
 ⑦ 080-1903-8351

23日 ~30日
 13:00~17:00 ※最終日は16時まで
第26回 鳥取県美術家協会作品展
 会場 米子市美術館 第3・4展示室
 ⑤ 無料
 ※1月26日(水)は休館日

27木 11:30~12:00
童謡をみんなでうたう会 チャイルドコース
 会場 米子市文化ホール メインホール
 ⑤ 無料
 ⑥ 0859-35-4171 (米子市文化ホール)

30日 12:00~
The DANCE TUBE 12th
 会場 ハワイアロハホール
 ⑤ [前売り]・一般1,800円 (当日2,000) 1部・2部別/通し券3,000円 (当日3,500)・高校生以下500円 (当日700) 1部・2部別/通し券1,000円 (当日とも)・未就学児以下 無料
 ⑦ 090-3639-7371



新型コロナウイルスの影響で営業時間変更される場合があります。

New Shop

話題の店舗を要チェック!

米子市・8月OPEN
SOI STANCE DAGASHIYA
 駅前イオンの近くに駄菓子屋さんOPEN!



多機能型事業所 SOI STANCE の利用者さんの就労支援の場として新しく駄菓子屋さんがオープン! 地域とのつながりや、利用者さんのコミュニケーション・作業の練習を目的として運営されています。懐かしいものから、最近流行の Trolli のグミなど楽しい駄菓子がいっぱい。利用者さん手作りの可愛い POP も探してみてください♪

☎ 米子市末広町 222 1階
 ④ 平日 10:30~17:00 土曜 10:30~12:00
 ⑤ 日曜・祝日
 ⑥ 0859-31-8051 @soi_stance

米子市・9月OPEN
クボタメガネ
 「まるごう上後藤店」の裏通りにOPEN!



「老眼とまではいなくても、ちょっと見えにくいな」と思ったときには目に薬をさせてあげて欲しい」と、メガネ一筋のオーナーさん。オススメは、ライフスタイルに合わせて選べる、新しい老眼対策レンズ。個々の目に合わせてレンズをチョイスします。運転や釣りにオススメ、偏光レンズのサングラスも揃っています。

☎ 米子市三旗町 1-16
 ④ 9:30~18:00
 ⑤ 金曜・第1/2日曜
 ⑥ 090-8421-9228

Owner BLOG



伯耆町・10月OPEN
PIZZA WITCH
 ホウキ町に魔女がやってきた!



洒落の効いた店内には、気になる魔法の仕掛けがいっぱい! 店内で食べてもテイクアウトでもOK。大阪で修行を積んだシェフの焼く27cmの大きな絶品ピザが2枚注文で1枚半額! すでに地元の常連さんも多いそう。毎月8~10日はイエローハットでお買い物の方にポテトフライをプレゼント♪

☎ 西伯郡伯耆町大殿 977-1
 ④ 10:30~14:00 16:00~19:00 (L.O.19:00)
 ※年末年始 12/31 10:30~18:00 1/1~1/3 11:00~17:00
 ⑤ 火曜日 1/4~1/6 (年始休業)
 ⑥ 0859-57-7265 @pizzawitch1031

公式サイトWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。instagramやfacebookでも取材中の様子を随時アップしています。「#comcommag」で検索して最新情報をチェックしてね!



コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子を卒業した、クリエイターたちで構成されたクリエイターチームです。特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選び抜いた場所を独自の視点と面白さで掲載中! 特集にして欲しい情報はプレゼントアンケートやSNSで募集中です!

米子コンテンツ工場 PRODUCED BY

コムコムマガジン 2022年1月号
2022年1月1日発行

編集・文・デザイン/取材/桂藤陽子 細田香織 村上祥子 竹歳由香里
 発行/(株) 中海テレビ放送 制作/コムコムマガジン編集部
 本誌を無断で複製・複製・転載することは、著作権法上の例外を除き、禁止されています。

【お問い合わせ】
株式会社 中海テレビ放送
 ☎0859-29-2854
デジタルハリウッド STUDIO 米子
 米子コンテンツ工場
 ☎0859-39-2030



「お雑煮の材料を一気に買って、皆で作りました。↓撮影は時間との勝負。あれがない、これがない!と大騒ぎです。」



特集のオフショットは Instagram をチェック



@commaga2018

▶ 特集で語り切れなかったウラ話はWebにて公開中!



←コムコムマガジン Webページをチェック

Q 中海テレビコムコムマガジン

「お正月がいつもより楽しみ!」
 実家のお雑煮は、出汁に岩海苔とかまぼこだったので、小豆の地域が多いことにびっくり!!
 皆さんのおうちはどうですか? できのこ鶏肉のお雑煮が絶品でした♡

「お正月は小豆派の私、今回の特集でお雑煮にこんなに種類がある事に感動しました。どれも美味しくて、今年はずう味を家族に作ってあげたくなりました!」

「新コーナー誕生!」
 6ページリニューアルにとまない「山陰クリエイターズファイル」というコーナーができました。サイトと合わせてお楽しみください。

「やっぱり小豆が一番!」
 正月は小豆派の私、今回の特集でお雑煮にこんなに種類がある事に感動しました。どれも美味しくて、今年はずう味を家族に作ってあげたくなりました!

「コムコムマガジン」
 今回もコムコムマガジン編集部をよろしくお願ひします!

「コムマガ編集部はいつも大騒ぎ」
 今回もワイワイと特集の撮影をしました♪
 特集制作ではいつも何か事件が起るもので、笑顔と悲鳴が絶えません(笑)
 Webの裏話も見てみてくださいね!

「ディレクター 細田」
 特集企画・7P取材・デザイン



編集部
 あとがき

1月号編集部メンバー!

Creators Voice
 きりかぶゆかさんとのインタビューを Webで公開中



en Hair Web サイト制作



▲ドリップバッグのパッケージデザイン

制作実績

Sanin Creators File

山陰クリエイターズファイル



Web デザイナー きりかぶゆかこ

スキル

Webデザイン・イラスト

山陰クリエイターズファイルとは、デジハリを卒業後、クリエイターとして活動している人たちを紹介するコーナーです。お仕事の依頼や相談などお気軽にお問い合わせください。

このコムコムマガジンの特集・イベントページはデジタルハリウッドSTUDIO米子の卒業生で作成しています。

きりかぶゆかさんへのお仕事の依頼はこちらから

Instagram

@kirikabuyukako



新年運試しキャンペーン実施中 1月23日申込締切

- 1等 入学金最大5万円OFF 2名様
- 2等 AdobeCC (12ヶ月版) 3名様
- 3等 Wacomペンタブレット 1名様
- 4等 Amazonギフト券 (1万円分) 10名様

抽選で当たる!

2月生募集中

Webデザイナー専攻 6ヶ月
 フリーランススタートアップパック

忙しい社会人の方でもお仕事と両立して学べます。転職・就職したい、フリーランスや副業でWebデザイナーを目指す人に合わせたコース 卒業後のお仕事紹介サポートも充実しています。



詳しいカリキュラム内容や卒業生の声は Web サイトへ

公式サイト

Q デジハリ 米子



Instagram

@dhws475



資料請求・無料見学会は Web へ



米子市角盤町1-55-2 中海テレビ放送センタービル2F
 火・金曜日 12:00~22:00/土日祝 10:00~20:00/月曜定休
 ☎0120-110-047

④ デジタルハリウッドSTUDIO米子 (オンライン参加もOK)
 ⑥ 0120-110-047
 ⑦ 参加費無料 定員5名まで

申込はこちら



④ デジタルハリウッドSTUDIO米子
 ⑥ 0120-110-047
 ⑦ 500円 定員8名まで (受講生・卒業生も可)

申込はこちら

