

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見!

No.120

コムコムマガジン

COMMUNITY×COMMUNICATION

comxcom

2

2023/Feb.

縁の下の力持ち!

漬物

をつくらう



令和5年2月1日発行(毎月1回1日発行)
平成3年2月1日第三種郵便物認可

通巻398号

編集・制作/合同印刷(株) TEL0859-26-1116
発行/株/中海テレビ放送 〒683-0852 米子市河崎610 TEL0859-29-2211

定価 100円 番組表代金は月利増刊金に含まれています。



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インスタグラムで教えてね!

2月号

PRESENT

ZWILLING(ツヴァイリング)

フレッシュ&セーブ
真空パック機スターター
7点セット

5

名様



縁の下の力持ち!

漬物をつくらう



余った野菜やおモシロ野菜で食卓にプラス1品。
季節の素材を使ったり、できあがりの味を想像しながら
つくって楽しむコムマガ漬物時間♪

こうじ漬けのつくり方

材料 塩こうじ、醤油こうじ、漬ける素材

- 1) 野菜を切って水気を拭き取る。
- 2) こうじを袋にいれ、1)の野菜をいれる。
- 3) 切って漬けると、半日ぐらいでも味がしっかり付きました。食感も楽しみたいときは厚めに切るのがオススメ!



いんげん豆



ラダイッシュ



れんこん



きゅうり

塩こうじ漬け

こうじの優しい甘さが
素材のうま味を引き立てる!



醤油こうじ漬け

醤油と素材の甘みで
まろやかな塩味に!



point

野菜を洗ったり切ったあとは、
しっかり水分を拭き取っておくと、
水っぽくならず美味しく仕上がります。

赤いじゃがいも「ドラゴンレッド」を発見!
醤油こうじ漬けにしてみたよ!



野菜はここでGET!

地元生産者さんたちが持ち込む新鮮な野菜や果物、花が盛りだくさん! その時期にしか買えない地元の旬な農産品、生産者さんたちの顔が見える安全で安心な新鮮野菜をはじめ、お米や果物、お肉、魚、加工品、苗などが並びます。規格や形も様々、直売所ならではの魅力をお楽しみください♪

鳥取西部農業協同組合 ファーマーズマーケット
ふれあい村アスナル

〒鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1450
☎ 0859-27-0313
🕒 8:30~17:00
📅 定休日: 無休 (元旦~3日を除く)



Instagram



菜花



しょうが



チョロギ

MISO

組み合わせ次第で漬物の可能性は無限大!!



今回は伯耆町の田村商店の味噌やこうじを使用!

味噌漬

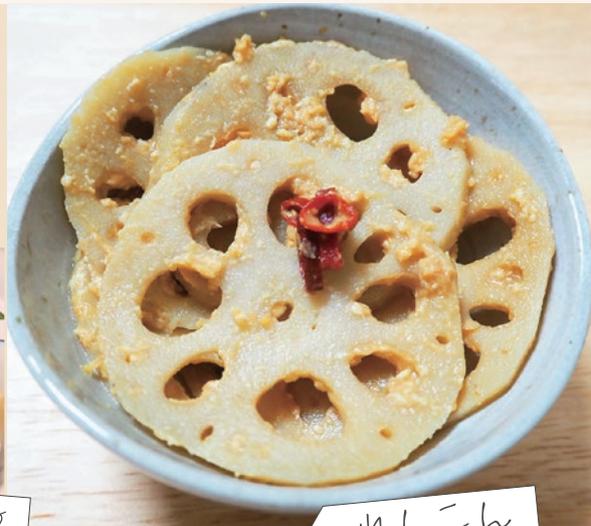
2年熟成味噌使用

素材に甘みがある素材は、ちよつとコリのある2年熟成味噌とマッチング!



かぼちゃ

ゆで玉子



れんこん

1年熟成味噌使用

ちよつと青臭さや辛みのある素材が、1年熟成の甘みのある味噌と相性よし!

固さや果汁が気になるものはレンチンしたり、サッと茹でると◎

詳しいレシピはWebでチェック!



中海テレビコムマガジン 検索

味噌漬けづくりの

point

田村商店の味噌は3種類。熟成年数で色も味も変わりますが、塩分は変わらないそう。漬ける素材や好みで味噌も選べるので幅が広がります!



味噌漬けのつくり方

材料 味噌、みりん、漬ける素材

- 1) 野菜を切って水気を拭き取る。
- 2) 味噌とみりん(砂糖)をまぜる。
[今回は、味噌1：みりん(砂糖)0.5~1]
※お好みで調整してみてください。
- 3) 袋に入れた2)に1)の野菜をいれる。



珍しい野菜がいっぱい。不思議な形の「チョロギ」を発見!味噌漬けに!



野菜はここでGET!

(有)岡田商店 米子宗像店

鳥取県米子市宗像530-1
 ☎ 0859-39-7711
 ☎ 8:30~19:00
 ☎ 水曜日



Instagram



TOGARASHI

とうがらし味噌漬



とうがらし味噌って？

味噌にとうがらしや、みりんを合わせた韓国のコチュジャンのような味噌。お酒のあてや、ご飯にのせてお茶漬けにもピッタリ！



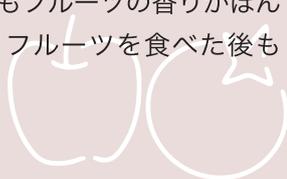
白ネギ

ロマネスコ

味噌のうま味の中にピリッと効いたとうがらし。ご飯が進むこと間違いなし！

甘酒漬

角切りや薄切りにしてヨーグルトのトッピングにすると食感も楽しめるのでオススメ！甘酒の方にもフルーツの香りがほんのりうつるので、フルーツを食べた後も楽しめます。



AMAZAKE



かき

リンゴ



ヨーグルトのトッピングに

素材それぞれの漬け方や分量、漬ける時間をご紹介します！

詳しいレシピはWebでチェック！



中海テレビコムコムマガジン 検索

甘酢漬

らっきょうやピクルスなどが思い浮かぶ酢漬。調合した酢に素材をいれるだけ。野菜の水分で程よく落ち着いた酸味がクセになる！



AMAZU



チョロギ

ミニトマト

オモシロ野菜のチョロギはシャキシャキ食感も楽しめる甘酢漬にして、サラダにも！

漬けるときはキュッと縛れる袋がおすすめ。具材をいれたら素材に味がしみこむように！できるだけ袋の空気を抜いて。



味噌・こうじはここでGET!

地元素材にこだわり、鳥取県産の米と大豆を使って、天然醸造の米こうじ味噌をつくられています。「糶」から生まれた品々(塩こうじ、醤油こうじ、あま酒など)はどれも深みのある味わい！公民館で開催される味噌づくり教室も大人気！今回の漬物特集にもアドバイスをいただきました♪

田村商店

〒鳥取県西伯郡伯耆町大殿579
☎ 0859-68-3500
🕒 10:00~18:00
🗓 不定休



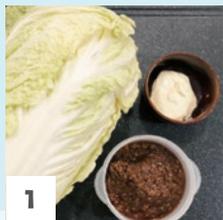
Instagram

アレンジ

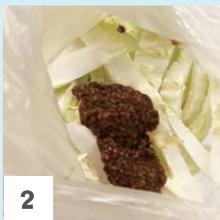


子どもたちでもサラダ感覚で食べられるように、マヨネーズを混ぜてみました。醤油こうじの粒々がいいアクセントに。1cm幅で10分の漬け時間だと、白菜の芯の白い部分の漬かりが少し浅いので、芯部分は細めの千切りがオススメ。大人向けには一味やブラックペッパーをたっぷりいれてもよし！

白菜のマヨ醤油こうじ漬け



1
白菜…5枚
醤油こうじ…スプーン2杯
マヨネーズ…スプーン2杯



2
白菜を1cm幅に刻んだら材料は全て袋へ！



3
もみこんだら、10分ほど漬ける

子どももハマる



完成!

ショウガの味噌漬けおにぎり

食べ比べ!



1年熟成味噌使用

2年熟成味噌使用



漬物初挑戦!



コムマガ編集部
ナカモト

初挑戦でドキドキ…! めんこんの味噌漬けとチョコロダの甘酢漬けが子どもたちにも好評でした。

今まではなんでもらっきょう酢派



コムマガ編集部
カオリ

どれも切っただけ! で簡単過ぎる! レポートリーが増えてお弁当がちょっと賑やかになりそう♪

漬物経験は米酢で浅漬けのみ



コムマガ編集部
ムラカミ

ピリリと生姜の辛味が効いた大人のみにぎりになりました。1年熟成味噌は素材の甘味で甘くあっさり、2年熟成味噌は味が馴染んで深みのある味に。おにぎりの塩味と相性抜群!
豚肉とかと一緒に炒めてもよさそう。

SDGs 12 つくる責任 つかう責任

捨ててしまいがちな野菜の端っことや、水分の抜けてしまった野菜もまとめて漬けちゃえば立派な一品に大変身! おうちでも食品ロス減少への一歩。



キッチンの隅でシワシワになっていたお豆腐も、立派な醤油こうじ漬けに!

2月号

PRESENT



ZWILLING (ツヴィリング)
フレッシュ&セーブ
真空パック機 スターター

真空だから新鮮さキープ!

7点セット

5名様

募集要項

[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②com×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

応募締切

必着

2月20日(月)

中海テレビコムコムマガジン 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。

イベントレポート



2022年12月1日にクリエイターと仕事をつなぐCBM(クリエイティブビジネスマッチング)を開催しました。自分の得意なスキル(デザイン、イラスト、動画)をアピールできるイベントでSTUDIO米子の受講生と卒業生の8名が出展。地元の制作会社の方やクリエイターの方に見に来ていただきました。出展者の作品を見ながら、1対1でじっくり話ができるのはCBMの利点です。出展者の中には今後の制作についてのアドバイスももらったという方もいました。来場した方からは「いろんな方の頑張りが見れて刺激をもらった」「デザインのクオリティが高くて勉強になった」など好評の声も! 今回のCBMはライブ配信も行っていたので、様子が気になる方はアーカイブにてお楽しみください! 半年に1回開催しているCBMは毎回出展者が変わるので、毎回新しい出会いがあるのもこのイベントの面白いところです! 次回は2023年6月の開催を予定しています。一般の方も見学OKなので、ご来場をお待ちしています。



ライブ配信の様子をWebにて公開中



デジハリイベント情報Webサイトにて公開中



STUDIO米子イベント情報

冬の
受講体験会

Photoshopを使って
ポスターを作ってみよう

2月10日(金)
19:00~20:30

11日(土)
14:00~15:30

デジタルハリウッド
STUDIO米子
0120-110-047
無料
定員各日3名

申込はこちら



STUDIO米子の受講を体験してみませんか? 受講で使われている動画教材を見ながら写真や文字を組み合わせてPhotoshopで写真を加工していきます。実際の受講と同じようにわからないことはトレーナーに質問OK! いつものスタジオの雰囲気も体験していただけます。



2月26日(日)
14:00~16:00

デジタルハリウッド
STUDIO米子
(オンライン参加可)
0120-110-047
一般 無料
受講生・卒業生
500円

申込はこちら



日常生活でWebを使わない人は少なくなってきていると思います。それほど需要が高まっているWebのお仕事。日々変化するWeb業界で今後活躍できる人とは? デジタルハリウッドSTUDIO大阪のトレーナーとして活躍している長谷川氏のゲスト出演もあり! Web業界で働いてみたい方必見です!

講師:株式会社ダブルプロット代表取締役 高林 努 氏
講師:タダフラ 代表 長谷川 喜洋 氏 (デジタルハリウッドSTUDIO大阪トレーナー)

10周年を迎えたSTUDIO米子。卒業生は約500人! 一体どんな人が受講しているのでしょうか。

STUDIO米子の
スタッフ・竹歳が話を聞きました。

竹: 受講したきっかけを教えてください。

野: 前職で温泉施設のSNS担当をしていて、施設紹介動画を投稿していました。試行錯誤しながら動画を作っていたのが楽しくて、その時に動画制作に興味を持って一度勉強してみたと思い、受講を決めました。

竹: 実際に受講してどうでしたか?

野: 楽しかったです。オンラインで学べるところも検討していましたが、通って実際にトレーナーの方とも話ができるし、自分でその場で出来るのが良かったです。動画以外にいろんなことが学べたと思います。

竹: 受講前後で自分の中で変化はありましたか?

野: 仕事に対しての考え方が変わりました。会社に所属して働くのが当たり前だと思っていたけど、卒業生の話聞いて、スキルが身についたら在宅で仕事ができたり、フリーランスでも活動できるんだということがわかったんです。自分の中で働き方の選択肢が増えましたね。

竹: 卒業後はどんな活動をされていますか?

野: 「ゆび先生&ひかちゃんねる」のYouTube動画の編集を担当しています。撮影された動画をみてテロップをつけたり、音を入れています。最近はYouTubeやテレビを見ると内容よりもテロップや音の方が気になっちゃいますね。

竹: 受講を考えている人に一言お願いします。

野: 検討されているなら説明会に行ってみるといいかなと思います。私も迷っていたんですが実際に足を運んで話をきいて、やっぱり自分のやりたいことってこれなんだと言うのが見えて一歩前進した気がしました。実際に足を運ぶのであれば、スタジオに来て話を聞いたり、受講の様子を見てもらうとやりたいことも明確になってくるんじゃないかなと思います。

野田さんとの
インタビューを
Webにて公開中



▲ 卒業制作: 「KitchenLab.ハミンガ」プロモーション動画



▲ 動画編集: YouTube「ゆび先生 & ひかちゃんねる」



卒業生の声

File 2



動画編集者

ネット動画クリエイター
(2022年10月卒業)

野田 和子

デジタルハリウッドSTUDIO米子

3月生募集のご案内

Webデザイナー専攻転職
WP強化パック(8ヶ月)

短期間でWebデザイナーとして転職をしたい方に「転職に有利な4つのポイント」を押し付けたコースです。今年中の転職を目指すなら今がチャンスです!

申込締切 2月19日(日)まで



受講申込で入学金3万円OFFまたはAdobeCC(12ヶ月版)が選べます。2月19日(日)までに受講申込みをされた方が対象。
※詳細は、デジタルハリウッドSTUDIO米子のInstagramまたは公式サイトへ!

Instagram

STUDIO米子の最近の様子はInstagramへ

Instagramはこちら



Mail

STUDIO米子の最新情報はメルマガにて配信中!

メルマガの登録はこちら



Web site

STUDIO米子の受講風景や卒業生の声はSTUDIO米子公式サイトへ

公式サイトはこちら



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

com.com 06



February

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!



Webページ



facebook



Instagram



@commaga2018

今月の気になるイベント情報をご紹介します!

Event Schedule

新型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。

<p>SUN 05</p> <p>みなとテラス ワンコインシネマvol2「ローマの休日」 【昼の部】13:30～【夜の部】17:30～ 開場は各回30分前から(上映分数は118分)</p> <p>📍 みなとテラス市民ホール 📞 500円(未就学児無料) チケット販売場所:みなとテラス1階事務室窓口、もしくはウェブ特設お申込みフォーム</p> <p>📞 0859-46-0471 (堺港市民交流センターみなとテラス)</p>	<p>SUN 19</p> <p>トヨタコミュニティコンサート 米子管弦楽団第35回定期演奏会 開場13:00 開演14:00</p> <p>📍 米子市公会堂大ホール 📞 090-4650-5944 📍 前売り1,200円 当日1,500円 高校生以下は無料 (米子管弦楽団 隅田)</p>
<p>SUN 05</p> <p>2023免疫ふしぎ未来 in 米子 10:00～17:00</p> <p>📍 米子市文化ホールイベントホール 📞 無料(HPにて事前登録が必要です) https://meneki-yonago.jimdosite.com/</p> <p>📞 fushigi.mirai2023@gmail.com (鳥取大学医学部内)</p>	<p>SUN 19</p> <p>宝くじ文化公演 「ミューズの囁き～千住真理子&森麻季コンサート」 開場12:30 開演13:30</p> <p>📍 米子市文化ホールメインホール 📞 0859-35-4171 📍 【全席指定】一般2,000円 高校生以下1,000円 ※未就学児入場不可※当日は500円増</p>
<p>FRI SAT 10・11</p> <p>冬の受講体験会「Photoshopを使ってポスターを作ってみよう」 10日(金)19:00～20:30 11日(土)14:00～15:30</p> <p>📍 デジタルハリウッドSTUDIO米子 📞 0120-110-047 📍 無料/各日定員3名(オンライン不可) ※詳細はP6へ</p>	<p>WEN 22</p> <p>虹のひろば35回公演 木村恵理ファゴットコンサート 開場13:30 開演14:00</p> <p>📍 米子市公会堂大ホール 📞 0859-22-3236 📍 一般500円 高校生以下無料 詳細はHPを確認 (虹のひろば実行委員会)</p>
<p>SAT 11</p> <p>エネルギーと環境を考える講演会 10:00～12:00</p> <p>📍 米子市文化ホールイベントホール 📞 0859-23-5257 📍 無料 ※2月9日(木)までに要予約 (米子市役所 環境政策課)</p>	<p>SUN 26</p> <p>これからのWeb業界で活躍できる人ってどんな人? 14:00～16:00</p> <p>📍 デジタルハリウッドSTUDIO米子 📞 0120-110-047 📍 一般 無料 受講生・卒業生500円(オンライン参加可能) ※詳細はP6へ</p>
<p>TUE 14</p> <p>2月のランチタイムレコード 「ある愛の詩」アンディ・ウィリアムス 12:15～13:00</p> <p>📍 米子市淀江文化センター大ホール 📞 0859-39-4050 📍 無料</p>	<p>SUN 26</p> <p>DANCE FeSWAN ver.14 午前の部 開演11:00 午後の部 開演15:00</p> <p>📍 米子市文化ホールメインホール 📞 0859-35-4171 📍 各部1,000円 ※未就学児膝上鑑賞無料</p>
<p>SUN 19</p> <p>手作り自然教室 「世界湿地の日記念企画 中海の恵みを味わおう会!」 10:00～14:00</p> <p>📍 米子水鳥公園ネイチャーセンター会議室 📞 0859-24-6139 📍 500円 小学生以上の保護者同伴の4組・要予約</p>	



話題の店舗を要チェック!

New Shop

新型コロナウイルスの影響で営業時間が変更される場合があります。

境港市 9月 OPEN

境港 おさかなパーク

漁業をもっと身近に



普段、目にする機会が少ない漁港・市場を見学できます。魚の水揚げ・セリの見学施設としては、長さ140mもあり、国内最大級!早起きして、カニのセリを見に出かけてみて! 展示コーナーでは、カニ漁に使う仕掛けや、境水道や美保湾を泳ぐ魚や日本海にすむカニの水槽など、見どころ満載。好奇心を満たしてくれる観光スポットです。



📍 境港市昭町9-7
☎ 0859-42-3167
🕒 年末年始 (12月31日～1月4日)
🕒 5:00～17:00 (最終入館時間は16:45)
セリは漁期(9月～翌年5月)の日曜日、悪天候日を除く5:30～6:30頃

境港市 10月 OPEN

スパイス探検隊

からくないカレー



スパイスカレーの配達専門だった「スパイス探検隊」の実店舗がついに誕生!グルテンフリーで調味料は塩とスパイスのみ。さらに、カラダの調子が整う、スパイス効果で内側から元気が湧いてくるカレーです。辛味は自分で調節するタイプなので、辛いのが苦手な方にもオススメ。味わいも盛り付けも丁寧で、作り手の心意気を感じます。カウンター席もあり一人でも気軽に立ち寄れます!



📍 境港市幸神町351
☎ 080-2882-8014
🕒 日曜日、月曜日
📍 @spice.tankentai
🕒 11:00～15:00

米子市 11月 OPEN

te to te (テトテ) つなぐん家

子ども第三の居場所



「〇〇ん家行ってくる!」という感じで、地域の子もたちが気軽に立ち寄れる場所です。志高いスタッフさんのもと、遊んだり、本を読んだり、ご飯を食べたり...どの子も自分らしく過ごせるよう、一人一人にあったサポートしてくれます。親子はもちろん、子どもだけでも利用可能。不登校などの悩みのある方も是非相談してみてください。1日当たり食事なし440円(税込)、食事あり660円(税込)



📍 米子市角盤町1丁目60番地7
☎ 0859-57-8830
🕒 土曜、日曜、祝日、お盆、年末年始
📍 @tsunagu.358
🕒 9:00～20:00



コムコムマガジン 2023年2月号
2023年2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 林原ゆか 柿木彩矢 仲本彩
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。

【お問合せ】

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

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!

produced by
米子コンテンツ工場 Digital Hollywood Studio