

もぐもぐ

大空には鯉のぼりが泳ぎ、新緑のまぶしい季節になりました。
今年度も郷土料理等掘り起し交流事業の臨時職員としてお世話になります、小野公恵です。
館矢間地区協議会2年目、よろしくお願ひします。

今年度の予定は…

地域に伝わる郷土料理や「おふくろの味」を年齢問わず楽しみながら伝承していく予定です。少しですが、野菜の栽培などにもチャレンジします。

たてやまいち

5月9日(土)、10日(日)にたてやまいちが開催されます。

掘り起しから「切り餅(豆餅・草餅)」を販売予定です。

無添加の手作り切り餅です。どうぞ館矢間まちづくりセンターへお立ち寄り下さい。当日は試食もご用意しています!

お知らせ

6月中旬に親子郷土料理教室を開催します!

館矢間地区のお母さん方に教わりながら、楽しく親子で郷土料理を作ってみませんか? 詳しくは後日、文書でお知らせします。

興味のある方、参加をお待ちしております。



～ おすすめ郷土料理レシピ ～

タケノコとフキと小女子の煮物

材 料	ゆでタケノコ	200g	水	3カップ
	フキ	150g	煮干し	5～6匹
	小女子	50g	A しょう油	大さじ3
			砂糖	小さじ2
			酒	大さじ1

作 り 方

- ①ゆでタケノコはやや大きめに、食べやすい大きさに切る。
- ②フキは塩を入れた熱湯でゆで、皮をむいて水にさらしてアクを抜く。これを3～4cmの長さに切る。
- ③鍋にタケノコとフキを入れ、ひたひたの水と煮干し(頭とわたをとる)を加えて十分くらい火にかけ、だし汁を煮含ませる。
- ④③にAの半量と小女子を入れて五分ぐら煮て、残りのAを入れ、鍋を軽くゆすりながら汁気が少し残るくらいまで煮しめる。

☆ 春らしくて、食感が楽しい一品です。

