

# もぐもぐ

第 16 号

平成27年12月1日発行  
 発行者 郷土料理等掘り起し交流事業  
 担当 小野公恵



館矢間まちづくりセンターの秋の大イベント収穫祭も無事に終わり、いよいよ今年最後の月になりました。師走というにあわただしい気持ちになりますね。

11月8日(日)の収穫祭はあいにくの雨でしたが、多くの皆様にご来場いただきありがとうございました。掘り起し事業からは昨年の春のたてやまいちから販売している切り餅(今回は豆餅、黒豆餅、草餅)と「もぐもぐ」に何度か登場している、まちセン畑の野菜(里いも、焼き芋、バターナッツかぼちゃ)を販売いたしました。切り餅は数時間で完売。焼き芋も無事完売しました。ご愛顧ありがとうございました。



事業の次の予定は **12月13日(日)**

「**クリスマス親子料理教室**」を行います。

只今、参加者受付中です。詳しくは11月13日付文書で全戸配付しております。参加希望の方は館矢間まちづくりセンターまで、申込用紙を記入のうえ直接お持ちいただくか、電話かファックスでお申し込み下さい。(電話 72-2120 ファックス 73-1036)

全国的な呼称は「すいとん」。宮城県北では「はっと」や「ひつつみ」と呼ばれている。似ているようで、ちょっと違う。その地域で愛されている郷土料理たち。

## ～ おすすめ郷土料理レシピ ～

### ひつつみ (4人分)

材 料	小麦粉	3カップ	しめじ	1パック
	水	適量	長ねぎ	1本
	鶏肉	200g	だし汁	6カップ
	にんじん	1/2本	薄口醤油	1/2カップ
	ごぼう	1/4本	塩、みりん、酒	適量
	大根	1/4本		

- 作 り 方
- ① 小麦粉と水をボウルに入れ、手に粉がつかなくなるまでよくこね(耳、たぶくらの軟らかさに)、玉状の生地にする。ラップかぬれ布巾をかけて2～3時間ねかせる。
  - ② 鶏肉を食べやすい大きさに切る。大根は3cmの短冊切り、にんじん、ごぼうはさがき、長ねぎは斜め切りに。
  - ③ 鍋にだし汁、野菜、鶏肉を入れ、火にかける。
  - ④ ①の生地をもう一度こね返して形を整え、手をぬらしてつまみ取り、薄く引きのばしながら沸騰した鍋に入れる。(手にサラダ油をつけるとのばしやすい) 煮えると浮いてくる。薄口醤油、塩、みりん、酒で味を調える。