

ふるさと旬の味



その175



日向 クニさん
(堀内・63歳)

コンブとシイタケの つくだ煮風

◎材料(四人分)

- ▼スキ昆布…三百㌔
- ▼シイタケ…五枚
- ▼ニンジン…三十㌔
- ▼コウナゴ…三十㌔
- ▼白ゴマ…少々

《A材料・タレ》

- ▼しょうゆ…大サジ五杯

作り方

- ▼砂糖…大サジ二杯
- ▼唐辛子…少々
- ▼酒…少々

- ①スキ昆布は水にもどしてザル上げし、水が切れたら食べやすい大きさに切っておく。
- ②シイタケ、ニンジンは千切りにする。
- ③A材料をよく混ぜ合わせ鍋にいれておく。
- ④適宜に刻んでおいた唐辛子とコウナゴを③に入れ沸騰させる。
- ⑤④に①②を順番に入れ四〜五分いる。
- ⑥⑤に白ゴマを上からかけ、ざっくりと混ぜ、器に盛りパセリを添えたら出来上がり。(好みて季節の花など添えても楽しい)



「ふるさと旬の味」募集!

4月号から四季の味を「ふるさと旬の味」に変えました。村で収穫された農林水産物を利用し、「我が家の食卓料理」、「今昔料理」を皆さんで紹介し合って食を潤しましょう。このコーナーから、村の食文化を世界に向け発信していきましょう。夢は「特産品」の発掘です! 皆さま方からの出品お待ちしております。詳しくは、役場総務課広報係(☎0194-35-2111内線116)までお問い合わせください。

『ゆかいなお面』

3年 日向 啓太

お面を作るときにくふうしたところは、鼻です。鼻にとげがあるように、くふうしました。



『こんな花があつたらいい』

2年 日向 脩人

すごく大きくて、いろんな花がさいているおうちがあつたらいい。空には花のたねもとんでいるときれいだよ。



『つなひき』

1年 なかはな こうた

うんどうかいで、しろにまけないように、ちからいっぱいなをひいているえです。



こどもたちの
作品展の
はじまり

堀内小
図画
工作