



萩牛生活研究グループ員の皆さん（萩牛地区）
右から代表の見獄シゲさん、佐藤フクさん、坂本キミさん、佐々木フミヨさん（会員は全部で5人、山口カネさんは、次の機会に紹介）

ふるさと旬の味



その177

わさびの粕漬け

◎材料（四人分・保存分含む）

- ▼ワサビ：一キログラム
- ▼酒粕：一キログラム
- ▼水あめ：二百グラム
- ▼酒：三十リットル（酒粕の場合に使用）
- ▼砂糖：二百グラム
- ▼食塩：四十グラム
- ▼だし汁：適量

作り方

①ワサビは繁根を除き、きれいに洗う。茎は二〜三ミリの大きさに刻む（根の太いものは二〜四つに割り、厚さ一ミリの輪切りにする）。

②刻んだワサビに食塩をふりかけ、よく混ぜ合わせて一晩ねかせる（容器はビニール袋を使用、密閉して重石をずる）。

③②を水気がなくなるまで絞る。

④酒粕（板粕）は、酒を振り掛け、耳たぶ状の柔らかさによく練るが、このとき、水あめとだし汁を加えながら練る。

⑤④を容器に入れ、約三日間冷蔵庫で味をなじませ、出来上がり。



わさびの粕漬け

「ふるさと旬の味」募集!

「ふるさと旬の味」を募集しています。村で収穫された農林水産物を利用して、「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。



『基礎デザイン』

1年 藤嶋いずみさん

色相のグラデーションが細かくて大変でした。きれいにできてよかったです。



『基礎デザイン』

1年 小中居八千代さん

思ったとおりの図をかくことができました。ぬるのもてぎわよくやれたので、早く終わりました。



『基礎デザイン』

1年 三船 玄太くん

立体的に見える図がらをかくのにとても苦労しましたが、ていねいに、ぬることができました。



ぼくとわたしの
作品展

普代中
デザイン