



お茶のみグループ（黒崎）。左から片座ヒロ子さん、金子タキさん



どんこのすり身汁

ふるさと旬の味



その178

どんこのすり身汁

◎材料（四人分）

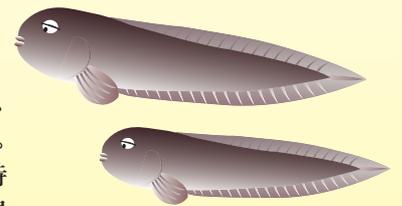
- ▼どんこ：一キログラム
- ▼大根：二分の一本
- ▼ニンジン：中一本
- ▼焼き豆腐：五個
- ▼どんこの肝：少々
- ▼長ネギ：二〜三本
- ▼みそ：七十グラム
- ▼卵黄：二個
- ▼酒：少々
- ▼塩：少々

作り方

- ①どんこは、良く洗い三枚におろす。
- ②①を、約二分間ミキサーにかけ、すり身を作る。
- ③②をすり鉢に取り、みそを入れてすり棒で、よく混ぜ合わせる。
- ④③に、溶いた卵黄を入れ、さらにすってなじませておく。
- ⑤大根は三ミリの厚さ（イチヨウ型）に切り、ニンジンはささがきにする。
- ⑥焼き豆腐は、さいの目切りにし、長ネギは斜め切りにする。
- ⑦鍋に水（適宜）を入れたら、⑤の大根とニンジンを入れ、硬めに煮る。
- ⑧⑦にどんこの肝と④を入れ、いったん沸騰したら④をスプーンで一口大にすくって鍋に入れる。
- ⑨酒、塩を入れ、とろ火で約一時間煮詰めたら斜め切りにしておいた長ネギを入れ、火を止めて出来上がり。

「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。



『大きな虫かご』

4年 古沼 凌くん

お父さんに手つだってもらいました。くぎが手にささったりしていたかったけれど、上手にできました。



『1学きの思い出』

2年 松葉 直己くん

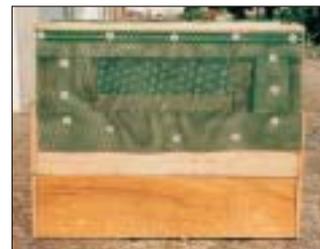
1学き、一ばんの思い出のうんどう会をかきました。人がはしているところをうまくかくことができました。



『大きな飼育箱』

4年 古沼 健くん

とても大きな作品ができました。すごくおもしろかったけど、お父さんに手つだってもらって、うまくできました。



ぼくとわたしの
作品展

小 代 普
工 作
図 画

