



はまゆりグループ (太田名部地区)

左から太田アキ子さん、太田リエ子さん(会員は全部で6人、代表の合砂睦枝さん、太田キミ子さん、照井トミさん、太田美江子さんは次の機会に紹介)



タラ汁

ふるさと旬の味



その183

タラ汁

◎材料(四人分)

- ▼タラ切り身：四切れ
- ▼ジャガイモ：中二個
- ▼ゴボウ：五十ℓ
- ▼ニンジン：七十ℓ
- ▼大根：二百五十ℓ
- ▼焼豆腐：二個
- ▼ネギ：八十ℓ
- ▼酒：大サジ一杯
- ▼塩：小サジ一杯
- ▼しょうゆ：大サジ三杯
- ▼だし汁：カップ四杯

作り方

- ① ジャガイモは皮をむき乱切りにして、水にはなしておく。
- ② ①をザルあげし、水分を軽くとってから、だし汁の鍋に入れ、火が通るまで煮る。
- ③ ゴボウはそぎ切りにして、水にはなし、あく抜きをする。
- ④ ニンジンは長方形、大根は厚めのイチヨウ切りにする。
- ⑤ 焼き豆腐は斜め厚切り、ネギは斜めの薄切りにしておく。
- ⑥ ③をザルあげ、水切りしておく。
- ⑦ ②に火が通ったら、⑥のゴボウ、ニンジン、大根の順に入れてさらに煮る。
- ⑧ ⑦に火が通ったところで、豆腐とタラを入れ調味する。
- ⑨ 最後に、斜め切りしておいたネギを入れ、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、「わが家の食卓料理」、「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て発信していきましょう。夢は「特産品」の発掘です! 皆さま方から出品をお待ちしてま〜す。詳しくは、役場総務課広報係(☎35-2111内線116)までお問い合わせください。



『さかさてアポロ』

6年 越戸 綾香さん

修学旅行でパークランドのアポロに友里恵ちゃんとのりしました。さかさまになったりしておもしろかったです。



『雪の家』

3年 松葉さくらさん

雪をふらせてきれいに作ることができました。こんなおうちに住んでみたいなあ。



『海の生きもののモビール』

5年 野田口祐香さん

理科のノートを見て楽しそうだったから、冬休みに作って見ました。ビーズを魚につけるのがたいへんでした。



ぼくとわたしの 作品展の 作品展

小 普代
工 作
木 版 画