

ハーモニー

このコーナーでは、町管理栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などを毎月ご紹介します。8回目はサケの風味を存分に生かした「秋鮭のキノコくずあんかけ」です。

作り方 (4人分)

【材料】

サケ(切り身)、干しシイタケ、マイタケ、シメジ、エノキダケ、だし汁(シイタケの戻し汁)、塩、酒、みりん、薄口しょうゆ、ショウガ、ミズナ

【作り方】

- ①水で戻した干しシイタケ(4枚)の石づきを取り、薄切りにする。マイタケ(50g)、シメジ(50g)、エノキダケ(1袋)をたっぷりの水で振り洗いし、石づきを取って小房に分ける。
- ②サケの切り身(4枚)に塩と酒を振って30分くらい置き、下味をつけたら汁気をペーパーで切る。
- ③フライパンで油を熱し(180℃くらい)、揚げ網に皮を上にしたサケを並べ、お玉で熱した油を色が変わる程度に表面だけ通す。
- ④③を鍋に入れ弱火で10分くらい蒸し煮にする。
- ⑤④と別の鍋にだし汁1 1/2カップを取り、調味して①のキノコを加えて煮る。その後水溶き片栗粉でとろみをつけて火からおろし、すりおろしたショウガを加えてひと混ぜする。
- ⑥器に④のサケを盛り、⑤のキノコくずあんをかけて刻んだミズナを彩りよく散らせば完成です。

秋鮭のキノコくずあんかけ



わたしたちが 作りました

写真左から山田町食生活改善推進員連絡協議会の上林喜栄子さん(北浜町・61)、湊友子さん(中央町・61)、東海林富美子さん(山田・61)

鈴木善十郎町議が逝去

町議会議員の鈴木善十郎さん(北浜・46)が10月13日に逝去されました。



故 鈴木善十郎さん

鈴木さんは平成11年4月に町議会議員に初当選。19年4月には2度目の当選を果たし、町議として2期目の活動を行われていました。

5年の議員生活ではありましたが、鈴木さんは教育問題や情報化推進、障がい者支援、防災対策など幅広い観点から町政の課題に積極的に取り組み、町民の福祉向上のため尽力されました。

ここに生前の功績をたたえ、ご冥福をお祈り致します。

当選。19年4月には2度目の当選を果たし、町議として2期目の活動を行われていました。

5年の議員生活ではありましたが、鈴木さんは教育問題や情報化推進、障がい者支援、防災対策など幅広い観点から町政の課題に積極的に取り組み、町民の福祉向上のため尽力されました。

ここに生前の功績をたたえ、ご冥福をお祈り致します。

叙位叙勲 正六位旭日双光章



正六位旭日双光章が贈られた

故 豊間根 彪さん

元町議会議員の故豊間根彪さん(豊間根・80)に、このほど叙位叙勲として、正六位旭日双光章が贈られました。豊間根

故豊間根彪さんに贈られる

さんは、昭和42年4月、町議会議員選挙で初当選。平成19年4月までの10期40年にわたり、地域住民の代表として力を尽くされました。この間、昭和46年5月には教育民生常任委員会委員長、平成3年には町議会議長を務めたほか、各常任委員会の委員を歴任し、町民の福祉向上に大きく貢献されました。

豊間根さんは7月27日に逝去されました。ここに生前の功績をたたえ、ご冥福をお祈り致します。