

今月の題字



熊野第一小学校
6年 光本 和香さん

くまの

ギャラリー



熊野第一小学校
4年 世良 鈴果さん

【評】画数の多い「雲」を、両か
んむりと下の部分のバランス
を考えながら一画一角丁寧に
書きました。筆圧にも気をつ
けて、力強い「雲」を書くこ
とができました。



熊野第一小学校
2年 上岡 陽輝さん

【評】筆で描いた絵手紙です。
色が半紙の上で混ざり合う楽
しさを感じながら表現しまし
た。変化する緑色やオクラの
細かな毛が、本物のように生
き生きと描かれています。

熊野町 食べ物歳時記

うまみたっぷりの「鯛そうめん」
案外簡単ですよ

<材 料> (3から4人分)

- ・そうめん(手延べ) 4束(200g)
 - ・鯛の切身(骨つき) 4切
 - ・水(又はアラの出汁※) ... 500ml
 - ・しょうゆ 100ml
 - A** ・みりん 100ml
 - ・だし昆布 10cm角1枚
 - ・干しいたけ(中) 2枚
 - ・卵 1個
 - ・塩 少々
 - ・サラダ油 適量
 - ・青ネギ 2本
- ※鯛の「アラ」が手に入れば熱湯をサッとかけ500mlの湯で出汁をとっておく



<作 り 方>

1. 鯛の切身にサッと熱湯をかける。**A**を煮立てた鍋に入れ、鯛に火が通るまで中火で加熱し、火を止めそのままおく。
2. 1のしいたけを取出し細く切る。ネギは小口切りにする。
3. そうめんは、表示通りゆでてザルにあげ、流水でしっかりもみ洗いして水気を切り、器に分け入れる。
4. 卵は味付けしてしっかりまぜ、2枚くらいのうす焼きにし、冷ましてから錦糸に切る。
5. 3のそうめんにも骨を除いた切身、しいたけ、錦糸卵、ネギをのせ、1のつゆをたっぷりかける。

海のない熊野では昔から「鯛そうめん」はたいへんなごちそうの1つです。お盆やハレの日には、鯛一尾を丸ごと大鍋で煮出し、そうめんつゆにします。

サッと煮て、うま味のしっかり残っている姿煮は大皿に移し、上手にとり分け、銘々の器に盛ったそうめんのにのせます。薬味などをのせて、つゆをたっぷりかけていただきます。たくさんのごちそうが並んでいる中で、まず一番にはしをつけるのが、「鯛そうめん」という人が多いことから人気のほどが伺えます。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)

防災無線放送
再生タイムル
082-820-5640
(放送終了後24時間で自動消去)

子育て支援情報
アカサント
こふでりんLINE



熊野町
公式SNS
アカサント



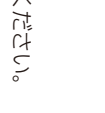
LINE



Instagram



YouTube



切り取って、電話機などに貼ってお使いください。



「広報くまの」は認定を受けた環境にやさしい環境対応型インキを使用して印刷されています。



分かりやすく、読みやすく、間違えにくいユニバーサルデザイン書体を使用しています。