

秋 だま 実り だま お祭り だま

楽しかった 秋のイベント



ふれあい祭りおおみや

第19回 ふれあい広場 11月3日

早朝から駐車場がいっぱいになり、会場の西部総合公園グラウンドは家族連れをはじめ、たくさんの人で賑わいました。

ステージ上では、オープニングセレモニーを皮切りに、郷土芸能の競演やキャラクターショー、お楽しみ大抽選会、また広場内では子ども会対抗綱引き大会や大道芸、ミニ上棟式などが行われました。また多くの企業・団体が出店する模擬店が軒を並べ、たくさんの人が思い思いに楽しんでいました。



第10回 やまがた宿芋煮会 11月18日

関東一と言われるジャンボ鍋を使った恒例の「やまがた宿芋煮会」が18日、秋晴れの中行われました。

奥久慈しゃも肉や里芋、ネギなど、地域の食材をふんだんに使った芋煮5,000食分が作られました。

会場となった清流公園では、芋煮の出来上がりを待つ家族連れなど長蛇の列ができ、山々の紅葉を見ながらあつあつの芋煮を味わいました。

ごぜんやままつり2007

11月18日

御前山総合支所敷地内で行われた恒例の「ごぜんやままつり2007」も、今年で24回目を迎えました。

秋晴れに恵まれた当日は、朝早くから家族連れなどたくさんの人で賑わいをみせていました。

屋外特設ステージでは、「笹みどり歌謡ショー」をはじめ、地元の和太鼓演奏やよさこい、日本舞踊などの芸能発表が行われ、会場を盛り上げました。また、模擬店には地元のおいしい特産物が並んだり、子どもたちがゲームに参加したりと、思い思いに楽しい1日を過ごしていました。



玉川の里秋まつり

11月18日、玉川地区内、蒲沢集会所及び法専寺を会場に、奥久慈県立自然公園を良くする会主催による「玉川の里秋まつり」が行われました。

会場では、つきたてのお餅や新米でたいた赤飯、豚汁をはじめ、新鮮な野菜や手工芸品が販売されました。

また、ステージではあゆみ保育園児による和太鼓演奏や地元の人が参加して歌や踊りが披露され、地域の交流も深まりました。

第13回 新そばまつり in みわ 11月23日

会場となったみわ☆ふるさと館北斗星では、けんちんそばやそばの実汁粉が無料で配布され、また抽選会には時間前から長蛇の列ができました。

恒例となった、そば打ち名人益子正巳さんの実演には大勢の観客が集まり、鮮やかな名人の手さばきに感嘆の声があがっていました。

そのほかにも、そばの早食い競争やそば打ち体験、特産品の販売などがあり、市内外から多くの方が訪れ、賑わいをみせていました。



第5回 緒川特産品祭 11月24日

緒川物産センター「かざぐるま」において「緒川特産品祭」が開催されました。

会場では、地元特産の生しいたけや乾しいたけ、自然薯をはじめ、漬物、厚焼玉子や万能のたれの販売やきのこ汁、焼きしいたけなどが無料で配布されました。

また、もちつきの実演と試食会、りんごの皮むき大会なども実施され、多くの方が訪れ、賑やかな1日となりました。

料理 コンクール

今年のごぼうで

11月1日、市食生活改善推進員連絡協議会主催の料理コンクールが緒川総合センターで開催されました。

今年は、ごぼうを使用した料理を生活習慣病予防のために必要な野菜の摂取をテーマに、我が家自慢の料理を各支部より1品で合計5品が出品されました。副市長・保健福祉部長・各総合支所福祉健康課長・栄養士・協議会会長など13人の審査の結果、美和支部の小室美智子さんの「ごぼう入り肉団子」が最優秀賞、山方支部の高村君江さんの「どんぐりコロコロ」が優秀賞に選ばれました。

この2作品は、来年2月8日に行われる常陸大宮保健所管内料理コンクールに常陸大宮市食生活改善推進員代表として出品されます。



▲最優秀賞「ごぼう入り肉団子」

●材料(4人分)●

豚ひき肉	300g	春雨	50g
ごぼう	50g	ハーブ	適宜
しいたけ	中2枚	揚げ油	
長ネギ	50g	からし	
		酢じょうゆ	
A 塩	少々	こしょう	少々
卵	1個	片栗粉	大さじ2

■栄養価

エネルギー	270kcal	たんぱく質	16.1g
脂質	14.1g	食塩	1.0g

■材料費 1人分 196円

■料理時間 20分

●作り方●

- ①ごぼう・しいたけ・長ネギはみじん切りにする。
 - ②ボウルにひき肉を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。野菜を加えさらに練る。
 - ③②にAを加える。
 - ④③を同じ大きさの団子状にし、160度の油で、均一になるようにかき混ぜながら揚げる。中心まで火が通ったら一度取り出す。
 - ⑤油を180度上げて、肉団子を戻し入れる。表面が色づき、カリッとしてきたら取り出す。
 - ⑥春雨を油で揚げる。
 - ⑦春雨を器に盛り、肉団子をのせてハーブを飾る。
- ポイント!** 二度揚げするとカラッと揚がります。ごぼうの香りと歯ごたえを味わえます。