

おいしいだ

議会だより

No. 136

2013/ 4 .25

山形県大石田町ホームページ
http://www.town.oishida.yamagata.jp

発行/山形県大石田町議会

発行責任者/議長 小林 征雄

編集/広報常任委員会・〒994-12 大石田町緑町一 番地

☎0237(35)2111

◆印刷 (有)印刷文化堂



ちょっと緊張してる？ 南小ピッカピカの1年生

町議会の最高規範「議会基本条例」を制定しました。本号に別冊で条例の解説を添付しています。

第1回定例会

3/4~13

第1回臨時会

2/13

第2回臨時会

4/15

あったまのランド 今秋リニューアルOPEN P2

新年度予算 前年度比 5億円増... P4

議会軽視で附帯決議! P10

損害賠償請求 和解案を可決 P13

町の考えを問う 4議員が一般質問 P14

発行 山形県大石田町議会

わが町のうまいもん ペそら煮



大石田町の家庭で食べられている「ペそら煮」。ペそら煮は保存食であるペそら漬を油で炒め、しょうゆ、砂糖、みりんを煮た大石田ならではの家庭料理です。漬物としてのペそら煮もおいしいのですが、甘さの後に辛さが追いかけてくるペそら煮もたまりません。大石田発祥のペそら漬その魅力をみんなで発信していきましょう！

ペそら煮レシピ

- ① ペそら漬のヘタがついていたら切り取ります。
- ② ペそら漬が小さかったらそのまま、大きかったら食べやすい大きさに切ります。
- ③ 煮過ぎない程度に水煮して塩抜きします。
- ④ 塩抜きが終わったらお湯を捨て、水ですらに塩抜きします。
- ⑤ 塩抜きが終わったら、1個ずつ手で水分を絞り出します。
- ⑥ 水分を抜いたペそら漬を鍋に入れ、少量の油を入れ、へらでかき混ぜながら炒めます。
- ⑦ 炒めたらしょうゆで味を付け、砂糖とみりんを味を調えます。
- ⑧ 最後にお好みでかつお節、みょうが、しその葉などを入れて完成です。

【材料の目安】

ペそら漬	1kg
サラダ油	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ2
みりん	少々
水	200ml

議事を傍聴しませんか

◆次回の定例会は

6月7日(金)~6月12日(水)までの予定です。

お気軽においでください。
(議場は役場3階です)

お問い合わせ先 大石田町議会事務局
電話 35-2111(内線312) FAX 35-2118

■広報常任委員会

委員長 遠藤 宏司
副委員長 村形 昌一
委員 村岡 藤弥
委員 芳賀 清
委員 星川 久

観測史上最高の積雪と累計降雪量約15メートルの豪雪の年になりました。県もようやく雪対策交付金事業や災害救助法適用条件を決め、県内で初めて大石田と尾花沢が適用を受けました。

2040年の人口推計から当町では42%も減少する予測がでました。少子化と高齢化が急速に進むなか誰もが安心して住み続けられる町づくりのため、町当局や議会議員は、もつと豪雪地の生活実態を国や県に認知してもらおう政治活動の強化が求められます。わかりやすい議会広報づくりに力を尽くします。

(記 遠藤)

編集後記