

おいしいだ

議会だより

No. 139

2014/ 1 .25

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



ウマ、くできたね だんごさし(大石田保育園)

第4回定例会

12/9~12

第6回臨時会

11/27

空き家条例を可決! P2

リニューアル効果大 あったまりランド P4

町の考えを問う 3議員が一般質問 P5

激論にドキドキ! 大小6年生が傍聴 P8

後期の議会構成決定 P10

発行 山形県大石田町議会

発行/山形県大石田町議会

発行責任者/議長 星川 久

編集/広報常任委員会・〒99-4112 大石田町緑町一番地

☎0237(35)2111

◆印刷 (株)印刷文化堂



わが町の
うまいもん
シリーズ

かいもち 【そばがき】

県内外から多くのそば通が訪れるそばの町大石田。毎年10月下旬に開催される新そばまつりは大変な賑わいとなります。その新そばまつりで大好評なのが出来立てでふわふわの「かいもち」。昔は、そば粉に雑穀を混ぜていたため、あまり美味しくなかったそうですが、現在はそば粉100%で練り上げるので、美味しいかいもちを食べることが出来ます。家庭で簡単に作れるかいもちレシピを紹介します。

ふわっふわのかいもちレシピ

- 鍋に水600ccとそば粉200gを入れ粉ダマにならないようよく溶かす。溶けたら強火にかけながら太い箸などで休まずかき混ぜる。(注意：焦がさないこと)
- 水分がなくなり全体に粘りが出てきたら鍋を火から下ろし、すりこぎなどで練り込み一つにまとめる。
- ヘラで8等分に割り、熱湯200ccを入れ弱火で1~2分よく煮る。(注意：焦がさないこと)
- 鍋を火から下ろし、ふんわりと一体化するまで強く練り込む。
- 濡らしたヘラで盛りつけ、納豆やえごまのタレなどをかけ熱いうちに食べる。

大石田そば道楽の会 会長 井上邦義さんからご指導をいただきました。



【材料】2~3人分
そば粉...200g/水...600cc/熱湯...200cc

議会を傍聴しませんか

◆次回の定例会は

3月4日(火)~3月14日(金)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	小林 征雄
副委員長	村形 昌一
委員	村岡 藤弥
委員	遠藤 宏司
委員	芳賀 清

消費税、米政策、首相の靖国神社参拝など不安一杯の国政とは裏腹に、我が町は数年ぶりに雪かきのいらぬ年。穏やかな新年を迎えました。明るい話題が溢れる2014年で、あつてほしいと思います。2020年東京オリンピック、パラリンピック開催が決定しました。世界中の若者が東京に集い、日本国民のおもてなしが問われます。議会も新体制が決まり、新メンバー5人で議会広報を担当します。「議会だより」目指すは「市民と議会の架け橋です。議会の空気をリアルに伝え、傍聴しなくても議会がわかる議会だよりを目指してがんばります。どうぞよろしく。(記 小林)

編集後記