



ようやく真夏の暑さもやわらぎ、過ごしやすい季節になりましたね！朝晩の涼しさで風など引かないように、気をつけてください。地物の里芋もだいぶ大きくなったことでしょう。日本一の芋に会フェスティバルに行った方もおいででしょうが、寒河江の芋こ汁の作り方をご紹介したいと思います。簡単ですから、ぜひ作ってみてください。

いもこ汁

材料

里芋……………600g
牛肉(薄切り)… 400g
平こんにゃく……………1枚
ごぼう……………200g
ねぎ……………200g
しめじ……………100g
水……………5カップ
☆しょう油……100cc
☆酒……………大さじ2
☆砂糖……………大さじ2

- ① 里芋は一口大に切、こんにゃくは一口大にちぎる。
- ② ごぼうはさがきにして水にひたしアクを抜き、しめじは石づきを取る。
- ③ ☆で肉を炒め取り出し、残りの汁に、ごぼう・こんにゃく・里芋の順に入れ水を加えアクを取りながら煮る。
- ④ 里芋がやわらかくなったら肉を加え、最後にななめ切りにしたねぎを入れ火を止めたらず。

(寒河江のごつつお より)

※さらに、豆腐やまいたけ・なめこを加えても、とてもあいますよ！

B級グルメ？！

今寒河江では、芋こ汁の鍋に残った汁の中に(具財が入っていても大丈夫)うどんを入れて、煮えたところにカレーのルーを加えた、「カレー芋煮うどん」が、ひそかにブームをよんでいます！最後に、刻みねぎが入ればますますおいしくいただけます♪家庭でもぜひお試しください。B級グルメを狙っているという、うわさも聞こえてくるぐらいおいしいということです。

さあ、今年は何回芋こ汁を食べることができるでしょう。食べる回数が増すごとに、秋の深まりを感じていきます。



☆ NHK はまなかあいづ online !

NHK では、福島県から県外に避難されている方々が地元の情報を得ることが難しくなっているのを受けて、インターネットを通じて、県内の復興や原発事故関連のニュース（録画）をお伝えしているそうです。地域の動画も毎日更新されているようですので、地元の情報をなかなか得られない方々は、ぜひご利用ください。

「はまなかあいづ online」のリンク

<http://www.nhk.or.jp/fukushima/hamanaka/>

☆ 放射能に負けないで、生き抜こう！～内部被爆といのちを考える～

広島で被爆して以来、数千人の被爆者を診てきた95歳の内科医（肥田舜太郎氏・福島第一原発の事故後、全国各地で放射線の健康被害について講演活動を続けている）の公演を聴いて見ませんか？

日 時： 10月13日(土) 14:30～16:30
会 場： 出羽庄内国際村（鶴岡市伊勢原町8-23）
参加費： 500円（学生・高校生以下無料）
問合先： こぴあ二階事務室 0235-25-3322

☆ 司法書士による無料相談

山形県司法書士会寒河江支部による相談会が開催されます。どこに相談したらわからない時は、司法書士さんに相談してみてもいいかもしれません。相続登記・訪問販売・借金問題・財産管理・土地や家の名義・・・（予約不要）

日 時： 10月18日・11月15日・12月20日（午後6時～午後9時）
場 所： フローラ・SAGAE 0237-86-1205

☆ 親子で楽しむきのこ教室

日 時： 10月21日（日） 9:30～14:00
場 所： 山方氏鈴川コミュヒティセンター 023-641-3275
山形市山家町二丁目4-48

内 容： 原木したけの植菌作業
原木なめこの下処理の仕方と調理実習
きのこ料理の試食 など
（植菌したほだ木は参加者にプレゼント！）

※ 現地で作業を行いますので、汚れてもいい服装と軍手、ご飯（おにぎり）、水筒などの準備をお願いします。

問合先： 村山総合支庁森林整備課（普及担当：矢萩）023-621-8169