

みんなの食のリレー

今回は上竹谷にお住まいの高橋牧子さんに、松島名産のたけのこを使った「たけのこの土佐煮」を教えてくださいました。生のたけのこが出回るこの時期に旬の味をお楽しみください。



高橋 牧子さん (上竹谷)

(材料：6人分)

茹でたけのこ…小1本 (200g程度)
 鯉のなまり節……………1節
 しょうゆ……………大さじ1
 みりん……………大さじ2
 酒……………大さじ1
 砂糖……………大さじ1

(作り方)

- ①生のたけのこは茹でて、水にさらしておく。
- ②鍋にそぎ切りにしたたけのこ、なまり節を入れ、材料がかぶるくらいの水を入れて、火にかけ、一煮立ちさせる。
- ③②が一煮立ちしたら、調味料を加え、様子を見ながら中火で30分ほど煮る。
- ④③の味を整え、器に盛る。好みで針生姜や山椒の葉を添える。



☆鯉のなまり節が手に入らないときは、削り節でも代用可能です。削り節はフライパンで煎って粗く砕き、たけのこを煮込み味が染みたとところに最後に削り節を入れひと混ぜして火を止めます。多めに入れるとおいしく仕上がります。

あく抜き仕方 材料：米ぬか、水 (1：10)

- ①かたい皮を2～3枚はがし、穂先5～6cm斜めに切り落とす。縦に2～3cm深さの切れ目を入れる。
- ②鍋にたけのこを入れ、たけのこがかぶる位の水と米ぬかを加え、浮き上がらないように平皿などで重石をし、40～60分茹でる。

● 問合せ 健康長寿課健康づくり班 (保健福祉センター内) ☎355-0703

財務課からのお知らせ

5月は、「固定資産税・都市計画税」、「軽自動車税」の納税通知書が発送されます。

納期限は5月31日(木)です。

税金は、金融機関並びにコンビニエンスストア、郵便局でも納付できます。

● 問合せ

- ・税金の内容については財務課税務班
☎354-5703
- ・納税の相談については財務課特別滞納整理室
☎354-5913

毎週月曜日は各種証明書の発行・公金の収納の窓口業務を午後7時まで延長しています

住民の皆さんの利便性を図るため、各種証明書の発行、公金の収納業務について、毎週月曜日は午後7時まで窓口業務を延長しています。

(月曜日が祝祭日の場合は翌日になります)

すくすく1歳 おめでとう

平成29年5月生まれ

町内在住で、各月1歳のお誕生日を迎える赤ちゃんを紹介します。お申込みお待ちしております！

● 問合せ 企画調整課 ☎354-5702



あかさか みほの
赤坂 実穂乃ちゃん

平成29年5月3日生まれ
長女(高城)

元気いっぱい明るい実穂乃ちゃんです☆



たかはし だんて
高橋 檀天くん

平成29年5月4日生まれ
次男(高城)

誕生日はスターウォーズ・デー！



いしがみ ひなた
石上 日奈太くん

平成29年5月23日生まれ
長男(磯崎)

元気いっぱい！苺が大好きです。

町の人口 (平成30年4月1日現在:住民基本台帳)

男 6,971人(-17人) 人口14,366人(-54人)
 女 7,395人(-37人) 5,652 世帯(+3世帯)



この広報紙は環境にやさしい大豆油インキで印刷しています

100 古紙配合率100%再生紙を使用しています