

旬の“うまい”を 菜発見

さいはっけん

地域おこし協力隊が見つけた、しらたかの旬の“うまい”をご紹介します。地元の食材で作ることのできる味を、皆さんのご家庭でもぜひどうぞ。



教えていただいた人
佐藤洋子さん(中山)

だしは、きびきびと作れるので、忙しい夏の時期にぴったりな料理です。



今月の旬
「なす・きゅうり」

だし

材料 (約5人分)

- なす..... 2個
- きゅうり..... 2本
- みょうが..... 2個
- 青しそ..... 4枚
- だししょうゆ..... 大さじ3

作り方

- ① なすと青しそはみじん切りにし、うすい塩水につけてあくを抜く。
- ② きゅうり、みょうがもみじん切りにする。
- ③ ①と②の水を切り容器に入れ、だししょうゆを入れて混ぜ合わせる。
- ④ お好みで花かつおや白ゴマ、納豆昆布、しょうがなどを入れて味付けする。



地域おこし協力隊
小野寺太樹さん

はじめての料理を食べてみる。

だしは食べたことがあったのですが、初めて材料から作り方まで知ることができました。野菜をきざんで混ぜ合わせるだけなので、料理が苦手な僕にとっても嬉しい料理です。佐藤さんはじめ、温かくて親切な人が白鷹にはたくさんいらっしゃるんですね。たくさんのお褒めを頂戴することができ、とても嬉しいです。これからもよろしくお願いします！



▼7月10日、堂々のデビューを飾った「山形鉄道フラワ―長井線紅花ラッピング列車」。皆さんはもうご覧になりましたか？正直、ここまでインパクトのある車両は、全国各地を探してもそう見つからないのでは…。「山形県白鷹町をすべし列車が走ってる」。皆さん、全国各地のお知り合いの方にぜひご紹介ください。

▼ふるさと納税のサイトを見ると、そのバラエティ豊富な返礼品の数々に驚かされます。それぞれに魅力のある特産品が並び、白鷹町の特産品を選んでいただける方がいると思うと、うれしい気持ちになります。

▼今年も早いもので半年が過ぎました。皆さんの今年の目標の進捗状況はいかがでしょう。今年の1月1日に立てた私の目標は「年間3000キロ走破」。ただいまの走行距離1500キロ。後半ペースを上げてがんばりたいと思っております。(しらたか)

