



新年度の準備は、お済みですか？

NO.729

平成27年

3月15日号

この広報紙は、環境に配慮したバージンパルプを使用しています。

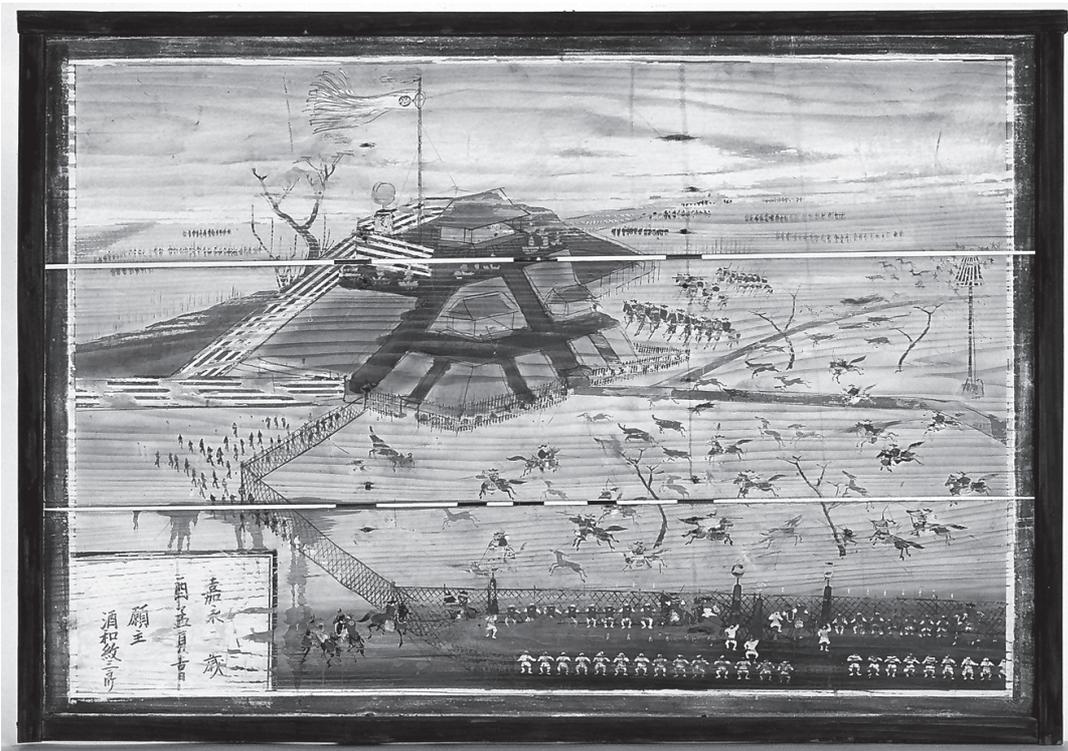
●発行 八街市  
●編集 総務部秘書広報課  
●発行日 毎月1日・15日  
〒289-1192  
千葉県八街市八街ほ35番地29  
☎(043) 443-1111  
ホームページ  
<http://www.city.yachimata.lg.jp/>

市税や国民健康保険税に納め忘れがないか、もう一度ご確認をお願いします。

記号の見方 時日時 場会場 内容 対象 定員 費参加費 申し込み 締め切り 持ち物 問い合わせ

江戸時代、嘉永2（1849）年に12代將軍徳川家慶が小金原で行った鹿狩（鹿・猪などの獣を捕らえる行事）の様子を描いた絵馬で、稲葉村（八街市小谷流の一部）から動員された村民の無事を感じ、稲葉神明社に奉納されたものと伝わっています。

千葉県は歴史的特徴である近世牧の全体像を考える。うえて豊富な情報を有し、貴重であることから、平成27年3月3日、既に指定されている千葉県有形文化財「歴史資料」に「小金原のしし狩り資料」として追加され、本市では初めての県指定文化財となりました。



「額絵馬『鹿狩の図』」郷土資料館蔵

市指定文化財「額絵馬『鹿狩の図』」が千葉県指定文化財になりました



◆レシピ紹介 最優秀賞

「里芋とひじきのロールフライ」

フライにしてあるので、里芋などが苦手な子どもでも食べてくれると思います。

また、ひじきの煮物はどうしても作ると多くなってしまうので、色々な料理に応用する事が出来ます。経済的にも身体にもとってもいいと思います。

🍳 作り方

- ①里いもは半分に切り、皮付きのまま蒸し器で15分蒸し、つぶして粗熱をとる。（皮は蒸しあがったらキッチンペーパーなどでむくとよい。）
- ②ひじきの煮物は、Aの材料を軽く炒め、Bを加え、煮汁がなくなるまで煮る。
- ③粗熱をとった里いもを2等分にし、巻きすの上のにりを置き、里いもを平らにのせ、端を2cmくらい残し、ひじきの煮物100g位を手前に置き、のり巻きを2本作る。
- ④小麦粉、たまご、パン粉の順でつけ、170～175度位の温度で揚げる。火がとおっているので色がつく程度でよい。1本を8等分に切り盛りつける。
- ⑤つけだれの材料を良く混ぜる。落花生の粉末を入れると甘みとコクが出るので各家庭で調合してください。

※優秀賞のレシピは今後ご紹介していきます。

農政課  
☎443-1402

- 「八街畑の白玉デザート」 佐藤 公代
- 「みそピーかつ丼」 林 一美
- 「八街スープレチャーハン」 幸島 豊
- 「八街畑の白玉デザート」 佐藤 公代
- 「みそピーかつ丼」 林 一美
- 「里芋とひじきのロールフライ」 石澤 やつよ
- 「八街スープレチャーハン」 幸島 豊
- 「八街畑の白玉デザート」 佐藤 公代
- 「みそピーかつ丼」 林 一美

第37回八街市産業まつりにおいて、八街市特産野菜（にんじん、落花生、トマト、だいこん、さといも、さつまいも、しょうが）を使った料理やお菓子の募集をしたところ、10点の応募がありました。書類審査で入賞者4人を選出し、平成26年10月25日に総合保健福祉センターで最終選考会を開催しました。結果は次のとおりです。

🕒 材料（4人分）

調理時間 45分

- ・さといも（皮つき） 600g
- ・海苔 2枚
- ・にんじん（千切り） 1本
- ・ひじき（生） 100g
- ・油揚げ（千切り） 1枚
- ・きのこ 100g
- ・いんげん 30g
- ・だし 150cc
- ・しょうゆ 大さじ3
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1/2
- ・小麦粉 適量
- ・卵 2個
- ・パン粉 適量

つけだれ

- ・マヨネーズ 大さじ4
- ・ケチャップ 大さじ2
- ・酢 大さじ2
- ・落花生（粉末） 大さじ2

第37回八街市産業まつり アイディア料理コンテストの入賞レシピを紹介