



やいた☆クッキン GOOD



～大葉香る 鶏つくね～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

材料【4人分】

- ・鶏ひき肉…………… 200g
 - ・長ネギ…………… 25g
 - ・しそ…………… 10枚
 - ・生姜…………… 5g
 - ・卵…………… 1個
 - ・パン粉…………… 10g
 - ・片栗粉…………… 5g
 - ・砂糖…………… 2g
 - ・こしょう…………… 2g
- 【たれ】
- ・水…………… 少々
 - ・片栗粉…………… 1g
 - ・だしの素…………… 5g
 - ・めんつゆ…………… 10g
 - ・酒…………… 8g
 - ・みりん…………… 8g

作り方

【下準備】

- ・たれ用の水と片栗粉を合わせる。
- ・ボウルにだしの素、めんつゆ、酒、みりんを合わせておく。
- ①長ネギ、しそ、生姜をみじん切りにする。
- ②ボウルにつくねの材料をすべて入れ、粘りが出るまでこね8等分にする。
- ③フライパンを温め油をしき、丸めたつくねを焼く。きつね色になったら裏返し、水を少々加えふたをし蒸し焼きにする。
- ④そこに合わせておいた、たれを入れ、つやが出たら最後に水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。

《編集後記》 いいあんどわね～

全国大会出場の市内高校生の皆さんを取材しました。約20年前、当時バスケット部の私はこのような優秀な成績は残せませんでした。チームメイトと一緒に汗を流したことは高校生活一番の思い出です。久しぶりに、バスケットがしたいです…(チャーリー)

今号ではともなりくんが烏帽子を脱いで、国体モードに!?! いつも元気なともなりくんですが、野球とサッカーをしている姿はよりやんちゃにみえます。誌面中にはお風呂でリラックスしているセクシーともなりくんも初登場。皆さんは見つかりましたか?(DYC)

「NIGHT MARCHE」の取材をしました。生産者の方が楽しそうにお客さんと接している姿や家族連れ・友人同士で楽しむ姿を見て、少しずつまちのにぎわいが復活してきたことを感じました。コロナ感染者の増減が落ち着かない毎日ですが、イベントが増え、楽しい時間が早く戻ってほしいと思います。(こっこ)

梅雨が明ければよいよ夏山シーズン到来! 壮大な景色に満天の星空! アーバントロートにモルゲンロート! 更には山小屋で過ごす時間! 今年はどうな出会いが待っている!? 抜けるような青空を願いながら、天気予報とスケジュール帳をにらみ、山への思いを強くしているこの頃です。(万年筆)

NEW FACE

新「地域おこし協力隊員」・「地域林政アドバイザー」を紹介します

令和4年度より着任した市地域おこし協力隊員4人と地域林政アドバイザー1人をご紹介します。

隊員の黒木さん・四十万さんは「矢板ふるさと支援センター TAKIBI」のスタッフとして関係人口創出やふるさと納税振興、吉田さん・室井さんは本市初となる林業分野の隊員として森林整備や保全、山林経営の事業継承に取り組みます。

また、林業振興分野のアドバイザーである大野さんは地域林政支援活動などに取り組みます。

本市のために活動する5人に対して、皆さんの温かいご支援をお願いします。



【地域おこし協力隊員】



黒木 彩乃さん
矢板市出身

自身が学んできたデザイン技法を生かして本市のふるさと納税PRや返礼品の磨き上げを行います。地域の若者が地域のことを知るきっかけづくりに取り組みたいです。



四十万 直人さん
富山県出身

大学卒業後、働きながら故郷の富山でまちづくりイベントの企画運営を行ってきました。その経験を通して、ふるさと納税の活性化やTAKIBIの活動促進に貢献していきたいです。



吉田 弘一さん
埼玉県出身

里山林整備ボランティアへの参加や森林インストラクターとしての経験を生かし、循環型である持続的な森林管理の仕組みづくりを模索していきたいです。



室井 拓也さん
さくら市出身

森林・木材・林業について理解を深め、これまで製造業に従事していた経験を生かし、地域資源を用いた木製生活雑貨の製造・販売に取り組んでいきたいです。



大野 賢さん
宇都宮市出身

これまで林業事業者で伐木に従事し、チェーンソー・刈払機・ロープワークの補助講師などを務めてきました。隊員の作業時の安全確保やスキルアップなどに従事していきます。

市地域おこし協力隊について、詳しくはこちら。