

おにかけうどん

今月ご紹介する「おにかけうどん」は、御代田町で古くから大切にされてきた郷土料理です。

「とうじかご」と呼ばれる金ざるでとうじた（茹でた）うどんに、具だくさんのお汁をかけて食べます。玉ねぎやしいたけ、ちくわなどの定番の具材に加え、細切り昆布や凍り豆腐が使われているのが特徴的です。

昔から家庭料理として親しまれてきた郷土の味を、子どもたちにも大切にしていってほしいと願い、給食に取り入れています。

材料(4人分)

炒め油… 小さじ1 刻み凍り豆腐(乾燥)…5g
 豚もも肉… 40g 白菜…2枚
 ごぼう… 25g かつおだし…3カップ
 にんじん… 1/5本 濃口醤油 大さじ1と1/2
 玉ねぎ… 1/4個 みりん… 小さじ1/2
 干しいたけ… 2g 酒、三温糖… 各小さじ1
 ちくわ… 1/3本 長ねぎ… 1/2本
 油揚げ… 1/2枚 うどん…4玉
 細切り昆布… 3g

作り方

- ① ごぼうはさがき、にんじんはいちょう、玉ねぎは5mmスライス、しいたけはスライス、ちくわは半月、油揚げは短冊、白菜は短冊、長ねぎは小口に切る。
- ② 豚肉、ごぼう、にんじん、玉ねぎを炒める。
- ③ 肉に火が通ったらだしを加えて煮る。
- ④ しいたけ、ちくわ、油揚げ、昆布、凍り豆腐を加える。
- ⑤ 白菜と調味料を加えて味を調えたら、長ねぎを加える。
- ⑥ 出来上がった汁をうどんにかけて、出来上がり。

問い合わせ先 共同調理場(41)0237

編集後記

梅雨空が続く今日このごろ、皆さまにおかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

この時期になると、今年の夏から始まった米の急激な価格高騰を思い出します。まさか今現在にも続くとは思っていませんでした。ニュース等で「令和の米騒動」という言葉を聞き、何か聞き覚えがあると思い調べたところ、平成にも「平成の米騒動」があったことを知りました。当時は国内の米が不足し世界各国の米が輸入され、国内の米と併せてブレンド米として国内に流通したと知り驚きま

した。当時、私はまだ生まれておらず、スーパー等でさまざまな国の輸入米を見たこともなかったので、国産米とどのように違うのか少し食べ比べをしてみたいなと思いました。

今回の米不足で収穫後年数が経った古米の流通が増えていますが、米不足が解消された際にはあまり流通しなくなると考えられます。人によっては考え方が異なるとは思いますが、私は貴重な経験になるのではと考え、新米だけでなく年数の経った古米を積極的に食べていきたいと思います。

建設水道課 堀込

広報に関するご意見、ご感想をお寄せください。また、掲載された写真をお譲りしますので、役場総務課14番窓口にお越しいただくか、電話でご連絡ください。ただし、ご希望に添えない場合もあります。ご了承ください。●総務課情報防災係

みよた広報 やまゆり ●発行/御代田町 〒389-0292 長野県北佐久郡御代田町大字馬瀬口1794番地6 ☎0267(32)3111

<https://www.town.miyota.nagano.jp/>

(広告欄)



雨天の中、開催した「にこにこフェスティバル」の様子

大井建設工業株式会社
代表取締役社長 大井康史

このイベントは来年も開催致します。その際はご協力をお願い致します。

（累計148万3129円）
 ご協力いただいた皆様、この場をお借りして感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

5月17日(土)当社で「第24回にこにこフェスティバル」を開催致しました。雨天のため一部縮小しての開催となりましたがそれでも大勢のお客様にご来場いただき、4万8562円が石川県能登半島地震災害の義援金として集まりました。

たくさんのご来場
 温かいご支援
 ありがとうございます。
 ごいしました。

義援金
48,562円
 累計金額
1,483,129円

