



公式
twitter



公式
facebook

10月

市内の主な出来事をご紹介します

話題ピックアップあつぷ



活動の成果を展示とステージ発表で披露

芸術の秋、文化の秋を堪能
10月23～26日に、二ツ井公民館で二ツ井芸文祭が行われました。展示部門には、二ツ井町芸術文化協議会会員らが制作した絵画や陶芸などの作品が出展されました。発表部門には手踊りと大正琴の団体が登場。練習の成果を披露しました。



能代公園で立体造形展

草木の中に個性豊かなアートがずらり
10月15～18日に、能代公園で立体造形展が行われました。景林神社から時計台までの歩道沿いに木彫や立体造形といったアート作品が並びました。メッセージを書き込める参加型の作品もあり、親子連れなどが芸術の秋を楽しんでいました。

にぎわいの秋 見つけた



のしろ産業フェア & 白神ねぎまつり



10月3・4日に、能代市総合体育館で市内の多様な産業が一堂に会するのしろ産業フェアが行われました。例年より規模が縮小されましたが、たくさんの方が詰めかけました。白神ねぎまつりも同時開催。来場者は、白神ねぎの魅力を一本焼きや皮むき体験などで楽しんでいました。

ときめ木マルシェ



10月18日、上町マルシェ通りで今年初のときめ木マルシェが行われました。24団体が出店。野菜や菓子、アクセサリーなどを販売するブースが並びました。ハロウィーンに合わせ仮装して参加する方もいました。

白神ねぎのんの おうちごはん



中華風茶碗蒸し



材料 (4人分)

ねぎ …………… 1本	片栗粉 …………… 大さじ1
しょうが …………… 1片	ガラスープ …… 300ml
干しシイタケ …… 2枚	酒 …………… 大さじ1
卵 …………… 2個	☆しょう油 …… 小さじ1
豚ひき肉 …………… 100g	☆ごま油 …… 小さじ1

作り方

- ①干しシイタケは、水で戻してみじん切りにする。
- ②ねぎとしょうがは、みじん切りにする。
- ③ボールに①と②を入れ、片栗粉をまぶす。
- ④③に豚ひき肉と☆を入れて、よく混ぜる。
- ⑤卵は、よく溶きほぐし、ガラスープ、酒を入れて混ぜる。
- ⑥器に④を敷き、その上に⑤を注ぎ入れる。
- ⑦蒸し器に入れ、弱火で20分くらい蒸す。



ねぎのんのワンポイントアドバイス

ねぎや干しシイタケの入った肉だねがポイントの一品。しょうがやごま油の風味もよく、いつもの茶わん蒸しよりも食べ応えがあるわ。仕上げに白髪ねぎやかまぼこをトッピングすれば見た目もきれいでグッド!



このコーナーでは隔月でねぎを使ったレシピを紹介していくわ。次回もお楽しみに!



逸品会が恒例のフェアを開催

10月25日に、イオン能代店で能代逸品会主催の逸品フェアが行われました。加盟店16店舗が出店。各店お薦めの品を販売しました。1000円以上買い物すると参加できるガラポン抽選コーナーもあり、たくさんの買い物客でにぎわいました。



プラネタリウムとヨガが融合 ほしのしろが能代駅前にオープン

JR能代駅前にプラネタリウムヨガスタジオ「ほしのしろ」が完成し、10月27日にオープンしました。市地域おこし協力隊の八巻枝美さんらが運営。100万個の星に包まれながらヨガのレッスンを受けることができます。



いつまでもお元気で…! 百歳長寿おめでとございます!

●船山キサさん(機織・大正9年10月23日生まれ)
100歳を迎えたキサさんに、齊藤市長がお祝い状と記念品を手渡しました。演歌などを聞くのが大好きなキサさん。家では、同居する長男の勉さんが録画した歌番組を聞いて過ごすのが楽しいと話していました。