

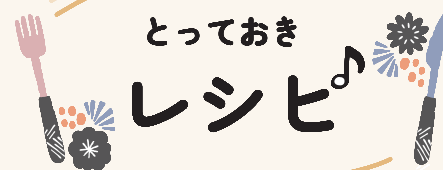
第3回移住交流サロン なべっこ遠足

移住交流サロンとしては初めてのなべっこ遠足がけやき公園で開催されました。地元食材を使用したきりたんぽ鍋を作って食べることで、これから訪れる冬を楽しく過ごせるようにと企画。関東や関西から5年以内に移住した方やスタッフを含む23人が参加し、きりたんぽ鍋を囲みました。自身も移住者であるひとみさんの琴の演奏もあり、終始和やかな雰囲気で行われました。

東京都から8月末に移住した小森さんは「母が藤里町出身のため、きりたんぽにはなじみはあったが、屋外で食べるのは初めて。だしが非常においしかった」と話していました。



9/27



グラタン第2弾

鮭とじゃがいもの和風グラタン

協力／能代市食生活改善推進協議会



材料（2人前）

生鮭切り身（骨皮なし）… 2切れ
ジャガイモ…………… 200g
玉ネギ…………… 100g
シメジ…………… 40g
春菊…………… 20g
だし昆布…………… 5cm 1片
ピザ用チーズ…………… 30g

A 牛乳…………… 150ml
白味噌…………… 大さじ2
B 片栗粉…………… 大さじ1
水…………… 大さじ2

作り方

- ①鮭は1切れを3等分に切り、約1分お湯でゆでる。ジャガイモ、玉ネギは1.5cm角に切り、シメジは石づきを取り、小房に分ける。春菊は2cmの長さに切る。オーブンを200度に予熱しておく。
- ②鍋にジャガイモ、玉ネギ、水150ml、だし昆布を入れて火にかけ、軟らかくなるまで煮る。シメジと鮭を加えて煮立ったら、弱火にし、Aを加えて約2分煮る。
- ③②にBを加えてとろみがついたら春菊を入れて軽く混ぜる。
- ④③をグラタン皿に入れ、ピザ用チーズをかける。オーブンで約10分焼く（オーブントースターの場合は、約10～15分、焼き色がつくまで焼く）。

ここがみそ！

味噌を使った和風グラタンです。味噌には体を温める効果があるといわれています。熱々グラタンで心も体もぽかぽかに。



のしろフォトニュース

最近の主な出来事を写真とともに紹介します。

のしろフォトニュースは、企業委託型地域おこし協力隊であるジーアイトレース株式会社のみなさんと共同で取材しています。運営しているYouTubeチャンネル「みんなのテレビ・能代」に取材動画を掲載しており、それぞれの記事近くにある二次元コードから動画を視聴できます。そちらもぜひご覧ください。



9/11



日本ナシ収穫体験

淳城南小学校の5年生47人がナシの収穫作業を体験しました。収穫したのは7月に袋掛け作業をした「幸水」で、収穫のこつを聞いた後、それぞれ自分が袋掛けをしたナシを探して収穫しました。

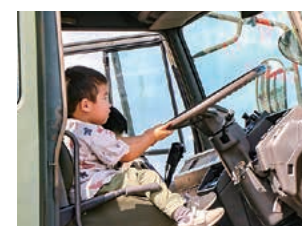
収穫体験に参加した山須田さんは「袋掛けをした時には小さかったナシが大きくよい色に成長していた。収穫まで育てる人の大変さも分かった。持ち帰って家族に食べてもらいたい」と笑顔で話していました。



のしろみなと祭り2025

能代港大森ふ頭用地でのしろみなと祭り2025が開催され、はたらく車の乗車体験やムエタイ・キックボクシング体験、能代山本地区吹奏楽連盟創立70周年記念事業やダンスパフォーマンスなどのステージイベントが行われ、大勢の来場者でにぎわいました。

参加した子どもたちは「はたらく車に乗って、いつもと違う気分が楽しかった」「お祭りで遊べてうれしかった！毎年楽しみにしていて、また来たい」とうれしそうに話していました。



9/21



P R

広報のしろの広告を募集しています

【中ページ（カラー）】

3号 タテ 6.0cm×ヨコ 8.3cm…20,000円
4号 タテ 6.0cm×ヨコ 17.0cm…40,000円

掲載受付号 1月号（12月25日配布）
5月号（4月24日配布）

発行日の前の月の10日頃まで、郵送またはメールで申し込みを受け付けています。詳細は市ホームページを確認するかお問い合わせください。
問合せ 地域情報課 Tel89-2147



相続の手続は、お任せください

法務局で認証を受ける法定相続情報一覧図の作成と申請代行、手続きに必要な戸籍の収集、銀行口座の名義変更等、お気軽にお問合せください。初回相談無料で対応させていただきます。

- 相続登記も、司法書士と連携して完結します
- 空き家活用の提案 など承っております

まつはし行政書士事務所

行政書士 松橋 優悦

登録番号：23021765

☎070-7778-0284

