

7月6・7日



第35回秋田杉の里ニツ井まつり

道の駅ふたついで秋田杉の里ニツ井まつりが行われました。木工体験や秋田杉を使った木工品の展示・販売、木のおもちゃ広場など、さまざまなイベントが実施されました。

のしろの わだい



最近の主な話題を紹介します。

7月15日



東部地区こどもまつり

東部地区こどもまつりがJAあきた白神農協本店駐車場で開催されました。晴天の中での開催となり、滑り台プールやふわふわ遊具、屋台などを楽しむ多くの子どもたちでにぎわいました。

7月14日



第11回歴史の里檜山納豆まつり

能代べらぼう太鼓やダンスのステージ発表や、納豆粒つかみ競争などの納豆にちなんだイベントが行われました。恒例の納豆巻作りでは、長さ7.10mの長巻を作り、参加者でおいしく食べていました。

第30回 のしろみなと祭り

7月6日、第30回のにしろみなと祭りが開催されました。ブルーインパルスの展示飛行や、海上自衛隊護衛艦「はまざり」の一般公開などが行われ、約2万人の人でにぎわいました。



今月の とっておきレシピ



枝豆ごはん

材料（4人分）

- 枝豆……………さや付きで 140g 程度
- 塩……………少々
- 米……………2 合
- キノコ（舞茸・しめじなどお好みで）……………50g 程度
- 塩昆布……………10g
- 大葉……………2 枚以上
- 白ごま……………大さじ 1



作り方

- ① 鍋に枝豆と塩を入れ、枝豆が浸るくらいの水を入れる。火にかけて沸騰後 2 分間煮る。ザルにあげ、粗熱を取ってさやから外しておく。
- ② 米 2 合を洗って水をはり、食べやすい大きさにほぐしたキノコを入れて炊く。
- ③ 炊き上がったご飯を少し蒸らし、枝豆と塩昆布を入れて混ぜる。
- ④ 仕上げに細く刻んだ大葉と白ごまを入れてさっくりと混ぜる。

ひとことアドバイス

炊いたご飯に具材を混ぜるだけの簡単レシピ。食べ残った枝豆を使っても OK。刻んだ梅干しを入れてもおいしいですよ。

もう 1 品!

きゅうりのヨーグルト味噌漬け

さっぱりしていて夏にぴったり。少ない材料で手軽に作れます。

- ① キュウリ 1 本を水洗いする。
- ② ビニール袋にプレーンヨーグルト（大さじ 2）と味噌（大さじ 2）を入れ混ぜ合わせる。
- ③ ①を②に入れ、冷蔵庫で 1 日以上置く。

7月20日



第20回港まつり能代の花火

能代港下浜ふ頭で第20回港まつり能代の花火が行われました。スターマインを中心とした構成で、第20回の節目を記念し、大曲の花火で内閣総理大臣賞を受賞した花火師による尺玉の共演も行われました。

祝 百歳長寿おめでとうございます



伊勢シナさん（緑町・大正13年7月29日生）

百歳を迎えたシナさんに齊藤市長からお祝い状とお祝い金を手渡されました。「とてもうれしい。本当にありがとうございます」と話しました。長生きの秘けつはよく食べることだそうです。

お名前をご紹介します

