のしろのわだい

最近の主な話題を紹介します。

10月16日

能代市植樹祭

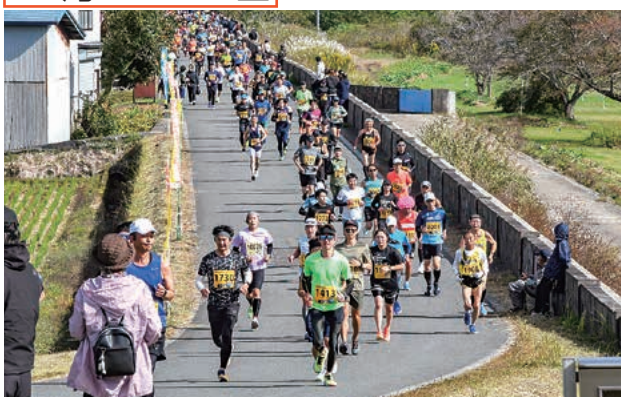
10月16日、第65回能代市植樹祭が赤沼公園で行われました。市関係者など約40人が参加し「プリンセス雅」とも呼ばれるミヤビザクラの苗木25本をグラウンドや駐車場周辺に植樹しました。

10月20日

女流本因坊

10月20日、藤沢里菜女流本因坊に牛栄子四段が挑む第43期女流本因坊戦第２局が旧料亭金勇で行われました。午後４時30分過ぎに勝負は決し、177手で藤沢女流本因坊が黒番中押し勝ちを収めました。

10月19・20日



きみまちの里フェスティバル・きみまち二ツ井マラソン

きみまちの里フェスティバルが10月19・20日の両日、きみまち二ツ井マラソンが20日に行われました。マラソンには約1,800人のランナーが参加し、秋晴れのきみまち路を駆け抜けました。

10月26日

サンピノ祭

10月26日、サンピノ祭が同施設で行われました。さまざまな遊びのコーナーが用意され、子どもたちの楽しそうな声が響き渡りました。開所20周年を記念したくす玉割りも行われ、節目をみんなでお祝いしました。

10月24日

地域見守り活動協定締結式

10月24日、市は理容店や飲食店などで構成される県生活衛生同業組合能代山本地方連絡協議会と「能代市地域見守り活動事業に関する協定」を締結。見守り活動体制の強化につなげます。

今月のとっておきレシピ

葱（ねぎ）グラタン

材料（４人分）

マカロニ…… 20g
ネギ…… ３本
ベーコン……100g
バター…… 30g
塩…… 少々
薄力粉…… 25g
牛乳…… 200ml
生クリーム……50ml
コーン…… 30g
ミックスチーズ…適量
パセリ粉……少々

作り方

①マカロニをゆでる。
②ネギ、ベーコンを食べやすい大きさに切る。
③フライパンにバターを溶かし、ネギ、ベーコンを炒め、塩をふる。
④ネギがしんなりしてきて水気が出てきたら、薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒める。
⑤牛乳を少しずつ加え、とろみをつける。最後に生クリームを加えてよく混ぜ、コーン、ゆでたマカロニを入れる。
⑥耐熱皿に⑤を入れ、チーズをのせ、その上にパセリ粉をふりオーブンかトースターで焼き色がつくまで焼く。

ひとことアドバイス

グラタンの具を炒めたフライパンの中で、そのままホワイトソースを仕上げる手軽な作り方です。お好みでブロッコリーやカボチャなど旬の野菜をトッピングしてもいいですね。

ネギは疲労回復、食欲増進、発汗作用や消化液の分泌などの効果から、古くからかぜの特効薬として用いられてきました。これから寒くなってくるので、鍋物、炒め物、汁物などにして、おいしくいただきましょう。

10月27日

のしろいち

10月27日、能代駅前商店街から畠町大通りを歩行者天国にして第７回のしろいちが行われました。マルシェや屋台村のほか、うどん早食い大会、仮装大会、ボードゲームなど内容盛りだくさんで終日にぎわいました。

11月３日

きみまち阪公園開園100周年記念式典

11月３日、きみまち阪公園の開園100周年記念式典が同園で行われました。紅葉が見ごろを迎える中、郷土芸能や二ツ井音頭が披露され、集まった多くの人と一緒に100周年をお祝いしました。

祝 百歳長寿おめでとうございます

泉 正雄さん（字寿域長根・大正13年10月17日生）

百歳をお祝いされた正雄さんは「こんなににぎやかになるとはうれしい。炊事をしたり買い物に行ったりすることが長生きの秘けつです」と話しました。