



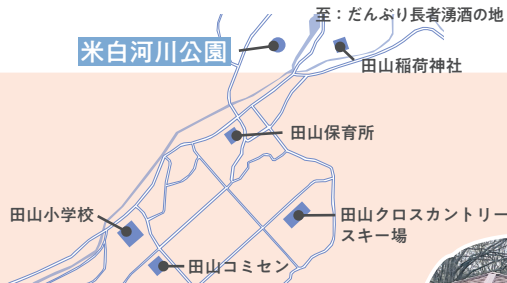
米白河川公園

今日は、田山地区にある米白河川公園を紹介します。

県が整備を進め、平成9年に完成した米白河川公園は、田山稲荷神社近くにあり、地域の愛護会によって大事に管理されている公園です。

敷地内には、木材で作られたアスレチック遊具(滑り台)やスプリング遊具、水飲み場、東屋が設けられているほか、米代川へ続く階段の先にある親水スペースでは、初夏に漁業協同組合が子どもたち向けにヤマメの放流会を開いたり、お盆に地元の人々がふるさと夏まつりを催し、イワナのつかみ取りなどを行ったりと、地域住民の交流と身近なつろぎの場になっています。

夏の外遊びに家族で出掛けてみませんか。



毎年咲くサクラも綺麗です



米白河川公園へのアクセスなど

田山駅から車で約5分(1.7km)(田山稲荷神社近く)

※そのまま車で約10分走ると、日本海へ注ぐ米代川の源流地付近にある、だんぶり長者伝説の地「だんぶり長者湧酒の地」にたどり着きます。



詳しくはこちら

インスタでも紹介しています
#hachimantaifan

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.19

八幡平キッチン

～伝えよう郷土料理～

今月は

うぎのほろほろ



調理前のうぎ

調理時間

約 20 分

うぎ(五加木)は、たらの芽、うどと同じ落葉低木で新芽が食用になるほか、葉の付け根や枝にトゲがあり、防犯に役立つとして、岩手県や山形県で古くから生け垣として利用されてきました。

うぎのほろほろは、ふりかけのような料理で、温かいご飯にのせて食べると美味しいです。「ほろほろ」は、箸でつまんだ時に、ほろほろと零れ落ちることから名付けられたと言われています。

- 材料 -

うぎ(ゆでたもの)…60g
みそ大根…60g
くるみ…60g



- 今月の担当 -
安代地区の皆さん

作り方

- ① うぎはゆでて水気を切る。
- ② くるみは電子レンジで加熱する。(600W 1分)
- ③ みそ大根、①、②を刻んで、混ぜ合わせる。

この時期の旬の食材と合わせて食べたい

梅みそ

- 材料 -

梅干し(種を取る)…30g
みそ…15g
みりん…大さじ1
砂糖…大さじ1

- ① すり鉢に梅干し、みそ、みりん、砂糖を入れ、すり合わせる。
- ② ゆでたういや行者にんにく、長芋などに添えて食べる。

※本みりんを使用する場合は、アルコールを含むため加熱してください。



食生活改善推進員に料理教室などを依頼する場合は健康こども課(☎・内線1191)まで