

横芝光町観光まちづくり協会通信

駅前マルシェをもっと楽しく！

毎月第3日曜日、午前8時30分から横芝駅前情報交流館「ヨリドコロ」前で「駅前マルシェ」を開催しています。2016年5月15日に横芝光町の地域振興、商店街振興、観光拠点づくり、買い物弱者対策として始めてから、はや8年になります。大人気の冷凍加工魚をはじめ、採りたての野菜、お菓子、惣菜、パン、小物雑貨、木工細工などが並び、多くのお客さまにご来場いただいています。もちろん、私もほぼ毎回出店しています。



さて、「駅前マルシェ」をもっと楽しくするため、お買い物だけでなく、ファミリーで日曜の朝を楽しめるイベントにしたいと、企画を練っているところです。

また、お買物の魅力向上のため、出店者を随時募集しています。町民であれば、どなたでも出店できますが、加工食品等を販売する場合は許認可が必要ですので、ヨリドコロ(☎74-8585)または商工会(☎82-0434)までお問い合わせください。ご意見などもお待ちしております。

一般社団法人 横芝光町観光まちづくり協会
専務理事 下高原 美津子

お詫びと訂正

広報9月号21ページに掲載した「山武郡市環境衛生組合からのお知らせ」のタイトルに記載誤りがありました。

お詫びして訂正いたします。

誤 山武市環境衛生組合からのお知らせ
正 山武郡市環境衛生組合からのお知らせ

町食生活改善普及会

手作り料理を食卓に!

ひじき入りふんわりつくね



材料(4人分)

- 鶏ひき肉..... 300g
- 木綿豆腐..... 150g
- 芽ひじき(乾燥)..... 大さじ1
- いんげん..... 3本(20g)
- 長ねぎ..... 30g
- A [おろししょうが..... 大さじ1/2
- 塩..... 小さじ1/6
- こしょう..... 少々
- サラダ油..... 小さじ2
- みりん..... 大さじ2・1/2
- しょうゆ..... 大さじ1
- B [砂糖..... 小さじ1
- 片栗粉..... 小さじ1/3
- 水..... 大さじ1/2

作り方

- ①芽ひじきは表示のとおり戻して、しっかり水気を絞る。いんげんはゆでて小口切りにする。長ねぎは粗みじん切りにする。
- ②ボウルに鶏ひき肉、豆腐、Aを加えて粘り気がでるまでよく混ぜる。
- ③①を加えて混ぜ、16等分し、形を整える。
- ④フライパンに油を熱し③を並べて中火で焼く。焼き色がついたら裏返し、ふたをして2~3分焼く。
- ⑤フライパンの油と汚れをキッチンペーパーで拭いて、Bを加えて煮詰め、とろみがついたら2個ずつ串に刺して器に盛る。

【1人分栄養価】エネルギー214kcal たんぱく質16.4g 脂質12.9g 食塩相当量1.0g



よこぴーと一緒に スマホでカシヤ

よこぴーと写真が撮れるフォトフレーム！ゲットしてみてね。

フォトフレームの使い方

1 アプリをダウンロード・起動



2 このコーナーにスマホをかざすとフォトフレームが現れ、横に指を滑らせると、種類を選べます。

3 右側のカメラマークをタッチして撮影して保存！



よこぴーと2ショット！ 帽子もかぶれちゃう