

お米の変った食べ方⑤

串だんご

◎材料

上新粉 300g

○甘だれの調味料

砂糖大さじ8、しょうゆ大さじ3、みりん大さじ1、
片栗粉大さじ2~3、水かるく1カップ

◎作り方

- ①底の厚いボールか、こね鉢で1カップ $\frac{1}{4}$ 程度の熱湯を使い上新粉を耳たぶくらいの軟らかさに練る。
- ②一ちぎり大にちぎって布きんを敷いた蒸し器に入れ強火で20分くらい蒸す。
- ③ボールにとり、摺り棒に湯をつけながらよくついで少し冷してから手を使い湯冷しを手水に使いながらなめらかになるまで充分にこねる。
- ④2cm太さの棒状に作り庖丁を濡らしながら適当な大きさに切り丸く作るか、または平たく作るか好みの形に竹串に刺す。
- ⑤両面淡焦色のつく程度に焼いて甘だれをつけて召し上がります。
- 甘だれは上記の調味料を鍋でかき廻しながら沸騰して1~2分くらい煮ます。
- 竹串は前もって水に浸し水分をふくませておく方が刺し易い。
- あんを使う場合は焼かない方がおいしい。

第20回大会の二回戦、三回戦、四回戦の結果をお知らせいたします。									
宝 米 A	篠 本 メ ツ ツ	小 川 台	傍 示 戸	三 回 戦 (七月十二日)	二回戦 (七月五日)		三回戦 (七月十九日)		ゼンチク
					9	1	2	役 場	
7	2	3	1	5	6	1	0	光農協	1
1	1	1	2	6	7	1	3	篠本二区	7
1	0	谷	中	尾	5	6	4	東宝米B	4
又	A	中	A	浜	4	1	1	宝米A	9
				轟クラブB	1	1	1	関ハリケーン	1
				7	4	1	1	関ハリケーン	6
				0	0	1	1	ゼンチク	1
				轟クラブA				篠本二区	

熱戦続く町内野球大会

洋上大学に
参加して
洋上大学に
朝早く家を出、千葉港へ
と向かいました。
港に八時半頃着き、受付けを
すませるとたくさんの顔があり、
これから出発する嬉しさとここ
にいるみんなと五日間一緒に過
ごしていくんだなと思いながら
開講式が終わりました。

開講式がすむといよいよ出航
です。見送りの人達とテープを
投げあつたりし、私達の乗つて
いるカトレア丸はどんどん岸か
六月十二日から十六日までの
五日間、私は県教委主催の洋上



秋葉智子

洋上青年大学体験記

2

ら離れていました。

酔うんじゃないかという不安

で一日が過ぎました。

二日・三日目は討議・講義・

交歓会を行い、四日目は待ちに

まつたポートピア見学でした。

二日・三日と過ごしていくう

ちに仲良くなつていくのがよく

わかりました。

最後の五日目は、討議の他に

三原山のハイキングが組まれて

いました。もうこの時は五日目

といふこともあり、グループが

一つの輪となっていました。

いよいよ千葉港に近づき閉講

式を残すだけとなつた時は「あ

ました。

全員港に整列し洋上歌を歌い

ながら船の出てゆくのを見送り

ました。

さすがにこの時は女性だけで

なく、男性も感動し歌が歌えず、

声が詰まつっていました。

船の去つたあとは班別となり、

胴上げをする班、乾杯で奇声を

あげる班、「ご苦労様。」「ま

した

ながら互いに手を握りあい、

いつでも別れを惜しんでいま

した。みなどの顔も目が真赤で

しました。

涙があり、一時間以上もその場

を離れない者ばかりでした。

この洋上大学は、私が今まで

思ひ、このまま時間が止まつて

くれたら……と、そう願うばか

りでした。しかし、時間は意地

悪に過ぎ、私達は下船となりま

した。

開講式時に講師の方が、みん

なの先輩は、この研修後も同窓

会を行つたりして、今でも仲良

くやつていて、ということを話さ

れましたが、その時はたつたの

五日間でそこまで仲良くなれる

ものなかと疑がつていました。

が、終わつてみるとこのことが

良く理解できました。

私達も来月には同窓会を開く

予定です。

みなさんも機会がありました

ら、この洋上大学に参加し若い

力を發揮してみて下さい。