

花輪線で出掛けよう



JR花輪線の魅力と駅周辺の見どころを紹介。列車に揺られて、のんびりと市内の名所を楽しんでみませんか。

松尾八幡平駅で下車して名水を楽しむ

松尾八幡平駅は大正15(1926)年に岩手松尾駅として開業し、昭和63(1988)年に現在の駅名に改称しました。現在は待合室だけの駅舎ですが、旧駅舎は昭和50(1975)年に公開の映画「^{はらから}同胞」のロケ地にもなりました。

駅から20分ほど歩くと左手に見えてくるのは、赤い鳥居が目印の長者屋敷公園です。園内にある湧き水「長者屋敷清水」は、いわての名水20選に選ばれるおいしい水として知られ、多くの人が水をくみに訪れています。また、園内の敷地からは土器や石器が多数出土したほか、さまざまな伝説も存在するなど歴史的にも価値のある場所です。

名水と歴史ロマンあふれる地の散策を楽しんではいかがでしょうか。



赤い鳥居や太鼓橋が映えるきれいな公園です。敷地内には東屋もあります。



岩場からきれいな水が湧き出ています。ここで水をくむことができます。



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福祉課まで。



食パンに塗ったり、クレープに挟んだり、さまざまなアレンジで楽しめます。

調理時間
約 20分

今月は
ばっけみそ

「ばっけ」とはふきのとうのことです。春になると地面に突然生えてくる様子からお化けを連想し、そこから「ばっけ」になった、という説があるそうです。

ふきのとうをみそと合わせたばっけみそは、春にふきのとうが取れると作られ、ご飯のお供によく食べられています。ふきのとうの花は苦いため、花を除いて葉のみで作ると風味が良くなります。

伝えよう郷土料理!!
Vol.10
八幡平キッチン

市食生活改善推進員
連絡協議会



- 今月の担当 -
安代地区の皆さん

作り方

- ① 鍋にたっぷりの水と重曹を入れ、沸騰させる。沸騰したらふきのとうを入れ、芯が柔らかくなるまでゆで、水にさらす。
- ② ゆでたふきのとうを細かく刻む。
- ③ かつお節は電子レンジで約1分加熱し、もんで粉にする。
- ④ フライパンに油を熱して②を炒め、みりん、みそ、砂糖で味付けをし、③を混ぜる。

- 材料 -

【作りやすい分量】
☆ふきのとう(花は取る)
…160g
☆重曹…小さじ1/4
☆かつお節…3g
☆油…小さじ2
☆みりん…大さじ1/2
☆みそ…大さじ1弱
☆砂糖…小さじ1