

# 花輪線で出掛けよう



今月からJR花輪線の魅力や駅周辺の見どころを紹介します。

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。

## 平館駅で下車してひょうたん池へ

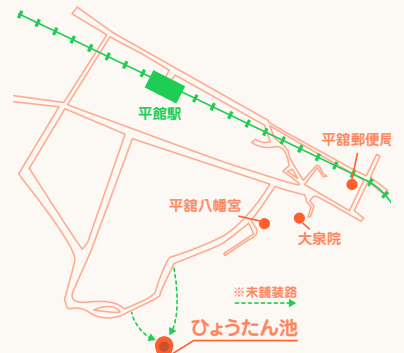
石川啄木の父の出身地である旧平館村。駅を降り立つと早速啄木の歌碑が出迎えます。この平館駅から歩いて20分ほどのところにあるのが「ひょうたん池」です。

池の中にひょうたん形の小島が浮かぶこの場所は、地元の有志が中心となって地域で大切に管理されており、静けさが訪れる人の気持ちを癒します。

あずまやもあるので、天気の良い週末はピクニックに出かけませんか。



コイや珍しい種類のトンボなど、多くの生き物が生息し、子どもも楽しめるので園児や小学生が遠足などで訪れます。



サークル・サークルはしばらくの間休止します。

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。



- 1個あたり -  
54kcal/塩分 0.4g

調理時間  
約 25分

今月は  
**みたらしじゃがもち**  
松尾地区では昔、主食やおやつとしてじゃがいもをよく食べていました。今回紹介するみたらしじゃがもち、じゃがいもを煮てつぶしたものに片栗粉などを混ぜて成形し、しょうゆのたれに絡めた料理で、おやつとして食べられています。  
成形しづらい時は手にサラダ油をつけるか、ラップを利用すると整えやすくなります。



- 今月の担当 松尾地区 -  
左から鈴木京子さん、高橋美代子さん

**作り方**  
①じゃがいもは洗って皮をむき、適当な大きさに切る。鍋に水とじゃがいもを入れ、10〜15分ほどやわらかくなるまで煮る。  
②①が煮えたらマッシャーなどでつぶし、片栗粉を混ぜ円型に形を整える。  
③フライパンに油をしき、両面を薄く焼き目がつくまで焼く。  
④しょうゆ、砂糖、みりんを混ぜたたれを③のフライパンに入れ、じゃがもちに絡める。

## 伝えよう郷土料理 Vol.02 八幡平キッチン



市食生活改善推進員  
連絡協議会

### - 材料 -

【6個分】

- ☆じゃがいも…200g
- ☆片栗粉…20g
- ☆サラダ油…小さじ1
- ☆しょうゆ…大さじ1
- ☆砂糖…大さじ1
- ☆みりん…大さじ1