

# 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。

## 兄畑駅で下車して<sup>きのしたふうけつ</sup>氣比風穴へ

大更駅から1時間ほど、市内の景色を楽しみながら列車に揺られると到着する兄畑駅。秋田県との県境にある、三角屋根がかわいらしい駅です。

この兄畑駅から徒歩15分ほどの場所にあるのが「<sup>きのしたふうけつ</sup>氣比風穴」。風穴から冷風が吹き出すので、夏でも周辺はヒヤッとした空気に包まれます。すぐ近くには氣比の夫婦滝があり、川のせせらぎや野鳥の鳴き声が絶えず聞こえ心地良い澄んだ空気が流れます。

暑さが続くこの季節、天然のクーラーで涼んでみませんか。



駅から進んだ道の分岐点には氣比風穴までの距離が記された看板が立っています。目印にしてください。



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福祉課まで。



- 1個当たり -  
61kcal / 塩分 0.0g

調理時間  
約 20分

今日は  
**たん切り**

西根地区ではお菓子が簡単に食べられない時代、お盆のお供え物として供えたり、人が集まった時にみんなで食べたりにしていました。

たん切りは、きな粉を使用したたんぱく質が豊富なお菓子で、程よい甘みで世代に関係なく好まれています。

十分にこねることで、□当たりが良く、柔らかく仕上がります。

伝えよう 郷土料理  
Vol.03  
**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 -  
大更地区の推進員のみなさん

- 作り方**
- ① もち粉に塩と水を少しずつ加え、耳たぶくらいの硬さに練る。
  - ② 生地を3等分し平らにしたら沸騰した湯でゆでる。
  - ③ 生地が浮き上がったたら軽く水をきって砂糖を入れたボウルの中に入れ、さっと練る。
  - ④ ③に青きな粉を入れ、ひと塊になるよう、よくこねる。
  - ⑤ 残った青きな粉を打ち粉にしてのし棒で0.5センチほどの厚さに延ばす。
  - ⑥ 縦1〜1.5センチ、横6〜7センチの長さに切り分け青きな粉をまぶしながらねじる。

**- 材料 -**

**【40個分】**

- ☆もち粉…100g
- ☆水…120cc
- ☆砂糖…200g
- ☆青きな粉…300g
- ☆塩…ひとつまみ