

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。

小屋の畑駅で下車して絶品スイーツ

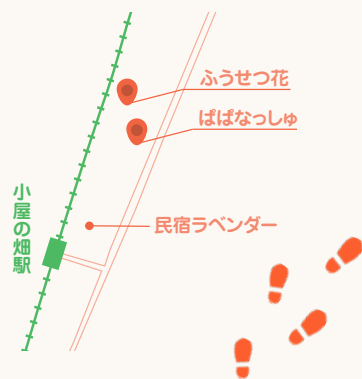
周囲を里山に囲まれ、駅舎はシンプルに待合室だけで改札口はなく開放的な小屋の畑駅。

小屋の畑駅から5分ほど歩くと、地域に愛される喫茶店「ぱぱなっしゅ」が出迎えてくれます。食事は元より、地元産ブルーベリーで作ったジャムを使う「ブルーベリーヨーグルト」などのスイーツも楽しめます。

隣には、観光客や全国の豆腐好きにも評判の豆腐屋「ふうせつ花」が構え、豆腐を練り込んだ「ざるおぼろソフトクリーム」が人気です。トッピングには手作りの小倉あんなどを選べます。自分へのご褒美スイーツにいかがでしょう。



10月下旬には、里山が紅葉の見頃を迎えます。安比川の流れる音に癒されながら、自然のキャンパスを鑑賞しませんか。



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人当たり -
156kcal / 塩分 0.5g

調理時間
約 30分

今月は
けいらん
鶏卵の形のお団子をおわんに入れ、汁を注いだ郷土料理で、不祝儀によく使われます。お団子を鶏卵に見立て、精進料理として食べられてきました。地域によっては、春雨を入れ、甘い汁で食べられています。けいらんは、だしのうまみとお団子の甘さがよく合う料理です。あんこにはこしょうが入っているため、ピリツとした辛さがアクセントになります。



市食生活改善推進員
連絡協議会



- 今月の担当 安代地区 -
左から藤田フミ子さん、小山田幸子さん、畠山貴美子さん

- 作り方**
- ① 白玉粉に少しづつ水を加え、耳たぶくらいの硬さにこね1個15gに丸める。
 - ② 練りあんに、くるみと少量のこしょうを加え1個5gに丸める。
 - ③ ②を①で包み、鍋に湯を沸かしてゆで、浮いたら水に取る。
 - ④ だし汁を鍋に沸かし、しょうゆと酒で味を調える。
 - ⑤ 花麩は湯で戻す。三つ葉はさつと湯がいて3センチ幅に切る。
 - ⑥ おわんに③で作ったけいらんを2つ入れ、④の汁を注ぎ、花麩と三つ葉を添える。

- 材料 -

【4人分】

- ☆白玉粉…100g
- ☆水…80cc
- ☆くるみ…適宜
- ☆こしょう…少量
- ☆練りあん…40g
- ☆だし汁…500cc
- ☆しょうゆ…小さじ2
- ☆酒…大さじ1.5
- ☆花麩…8個
- ☆三つ葉…15g