

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。

荒屋新町駅で下車し昭和ロマンを満喫

昭和2年10月30日に開業し、今年で96年目を迎える荒屋新町駅。

駅構内には、昭和46年ころまで蒸気機関車の整備や連結などに利用された扇形機関庫と転車台が設置されています。現在は保守用車庫として利用され、花輪線の維持に役立てられています。

また、荒屋新町では毎月4の付く日は市日(市が立つ日)とされており、駅近くの場所に魚や野菜、金物、衣服などの出店が立ち並び、にぎわいを見せます。

花輪線の歴史と荒屋新町のにぎわいに触れてみませんか。

扇形機関庫
転車台



市日

イベント情報

【あしろマルシェ】が10月29日(日)、正午から荒屋新町駅前で開催されます。餅まきやバーベキュー、ビンゴ大会を予定しています。また、市とJR東日本盛岡支社による駅舎の変遷をたどる写真展示会も午前11時半から併催予定です。



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人当たり -
22kcal/塩分 0.8g

調理時間
約 10分

- 今月は
みずの油いため
- 初夏になると旬を迎えるみずは、食べられる期間が長く、10月頃までおいしくいただけます。
- 作り方**
- ① みずは筋を取り、ゆでて水にさらす。カットわかめは水で戻して2枚程度に切る。
 - ② フライパンにごま油を引き、みずとわかめを炒め、Aで味付けをする。
 - ③ 皿に盛り付け、お好みでごまを振り掛ける。

- 材料 -

【5人分】

- ☆みず…250g
- ☆カットわかめ…10g
- ☆しょうゆ…小さじ2
- ☆みりん…小さじ1
- ☆鶏がらスープの素…小さじ1
- ☆ごま油…適量
- ☆ごま…お好みで



- 今月の担当 松尾地区 -
左から高橋美代子さん、鈴木京子さん、工藤千代美さん、中軽米こう子さん

市郷土料理教室を開催

市の郷土料理づくりを体験・試食してみませんか。今回は新そばを使って手打ちそばを作ります。

| 地区 | 開催日 | 場所 |
|----|-----------|--------|
| 西根 | 11月5日(日) | 寺田コミセン |
| | 11月24日(金) | 田頭コミセン |
| 松尾 | 10月20日(金) | 松尾コミセン |
| | 10月22日(日) | |
| 安代 | 11月16日(木) | 田山コミセン |
| | 11月19日(日) | 荒屋コミセン |

◎時間
各日午前10時から開始

◎参加費 500円

◎持ち物
・エプロン
・三角巾

◎申し込み・問い合わせ先 開催2週間前までに健康福祉課健康推進係(☎・内線1180)へ申し込んでください。