



来年は「午年」馬にまつわる展示を紹介

本年も残り1ヶ月を切り、新しい年がやってきます。令和8年の干支は、活力、前進や勢いなどを象徴するとされる十二支の7番目「午」。午年にちなみ、馬にまつわる市博物館で展示する資料を紹介します。



松木田駒形神社 蒼前神騎馬像
(江戸時代) 市博物館寄託資料

きりっとした顔立ちの蒼前神と、ぱっちりとした目がかわいらしい馬の像は、令和5年に、岩手・京都・東京で開催された巡回展「みちのくいとい仏たち」に出展されました。

馬の産地であった東北地方では、馬を家族のよ

うに大切にしてきました。馬と暮らす人びとは、馬の健康や安全を願って、馬の守り神とされる蒼前神を祀っていました。

市博物館では、この松木田駒形神社 蒼前神騎馬像を来年1月6日(火)から2月28日(土)まで期間限定で展示します。この機会に是非、素朴でかわいい逸品を見に来てください。

このほかにも博物館には馬の絵が描かれた資料や関連資料などが展示されています。新年は、博物館で馬探しを楽しんでみてはいかがでしょうか。

年末年始は休館します

市博物館は12月27日(土)から

令和8年1月5日(月)まで休館します。

ミニ展示を準備中

市博物館では令和8年2月上旬から3月上旬まで、ひなまつりに関する展示(つるし雛や段飾り)を予定しています。詳細は広報2月号でお知らせします。

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.23

八幡平キッチン

～伝えよう郷土料理～

今月は

フキと油揚げの煮つけ



1人あたり
61kcal
塩分 0.6g

調理時間
約 20分

- 今月の担当 -
松尾地区の皆さん



春に採れたフキは、水煮や塩漬けで保存し、一年を通して食べられています。フキには、カリウム、葉酸、食物繊維などが含まれ、むくみ防止や腸内環境を整える働きがあります。

そばつゆのみのシンプルな味付けですが、油揚げを加えることでコクがアップします。

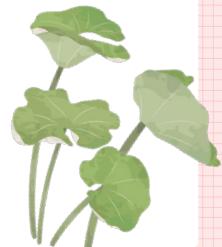
- 材料 - 【4人分】

フキ…300g

味付き油揚げ…5枚

そばつゆ…25cc

水…適宜



作り方

- フキは縦半分に切り、4cm程度の長さに切る。
- 味付き油揚げは4cm程度の短冊切りにする。
- 鍋に①、②、そばつゆを入れ、フキがつかる程度の水を加えて煮る。
- フキがやわらかくなり、味が染み込んだ器に盛り付ける。

食生活改善推進員に料理教室などを依頼する場合は
健康こども課(☎・内線1191)まで