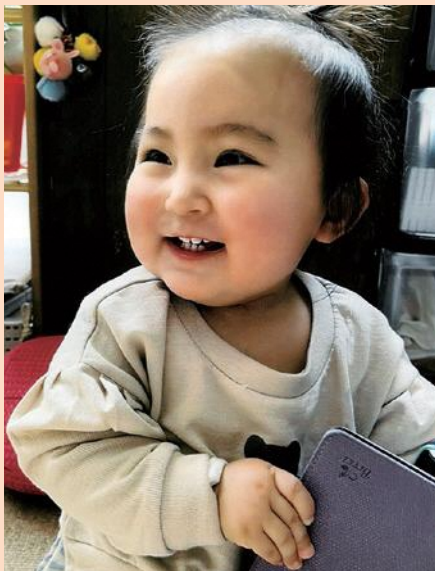


満1歳で～す！



佐々木 柚貴さん(白糠)の  
はる な  
次女 晴 菜 ちゃん

## 自慢のペットを 広報に掲載しませんか？

『広報ひがしどおり』に、皆様の自慢の可愛いペットを掲載しませんか？下記の必要事項を写真に貼付し、東通村広報係までお願いします。

メールでも受け付けております！

- ① ペットの名前 ② 飼い主様の名前  
③ 住所 ④ 電話番号 ⑤ ペットへの一言

《トピックスひがしどおり》や《わいほの得意料理（漁師飯・農家飯などジャンルは問いません）》の取材依頼・応募もお待ちしております！

下記までお気軽にご連絡下さい♪

### ◆問合せ・申込先

東通村総務課総務G広報係  
☎ 0175-27-2111(内線273)  
✉ soumu@vill.higashidoori.lg.jp

## 編集後記



3月は村内で卒園式・卒業式が行われ、取材・撮影をさせていただきました。

立派な態度で式に臨む姿は、胸を熱くするものがありました。

そんな皆さんの晴れ姿を今回の広報ひがしどおりでは特集として1ページ半に渡り掲載させていただきました。

これまでの思い出やこれからの決意など、様々なことが表情からも受け取ることができました。

取材・撮影にご協力いただいた皆様有難うございました！

また、今月号から表紙の題字“ひがしどおり”を村内小・中学校の児童・生徒から書いていただいたものを掲載することとしました。これからの村を盛り上げていく子供たちに書いていただけたら、とても素敵だろうと思い企画しました。

惜しくも選ばなかった作品も令和5年3月号の広報紙内もしくは、HPへ掲載させていただく予定ですでお楽しみに！

(須)



# わいほの得意料理



今回協力いただいたのは…  
「岩屋漁協婦人部」

婦人部長：相馬 麻衣子 さん  
副部長：三國 香澄 さん  
会計：白濱 真由美 さん



## ♪ こだわりポイント ♪

① タコとマスのペペロンチーノは、岩屋産のミズダコやサクラマスに火を通しパスタの具材として贅沢に使っています。

👍 マスは皮目をパリッと焼くのがポイント 👍

② 海藻サラダは、岩屋でとれた岩のりを炙ってサラダの上に散りばめています。とても香りが高く、パリッとした食感を楽しめます。

③ 海の幸のスープは、これまた岩屋で獲れた海藻をふんだんに使用し、タコの皮を入れるという漁師飯ならではのアイディア。プルッとした食感がタコ好きには堪らない一品です。

作ってみる際は、地元産の食材を手にとってみるのもいいかもしれませんよ！

## 料理名

### ① タコとマスのペペロンチーノ(1人分)

**食材** ミズダコ(岩屋産)・・・適量  
サクラマス(岩屋産)・・・適量  
パスタ・・・100g  
オリーブオイル・・・大さじ1.5  
ニンニク・・・1片分  
唐辛子・・・1つまみ  
しょうゆ・・・小さじ1  
パセリ、塩コショウ・・・適量

### ② 海藻サラダ(1人分)

**食材** 岩のり(岩屋産)・・・適量  
レタス・・・2枚(60g)  
水菜・・・50g  
パプリカ・・・1/8個

### ③ 海の幸のスープ(1人分)

**食材** わかめ(岩屋産)・・・お好み  
めかぶ(岩屋産)・・・お好み  
まつも(岩屋産)・・・お好み  
タコ皮(岩屋産)・・・お好み  
卵・・・1個  
ネギ・・・適量  
ごま・・・適量  
しょうゆ・・・大さじ1  
和風だし・・・小さじ1