

満1歳で～す！

満1歳で～す！のコーナーに子どもの写真を載せたい方は、子どもが1歳になる月の前月10日までに掲載事項を写真に添付し総務課広報係までお届けください。

メールでのご応募もお待ちしております。

<問合せ先>

東通村総務課広報係
☎27-2111
soumu@vill.higashidoori.lg.jp

**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**

4月はこども園・小・中学校で入園式・入学式が行われ、取材・撮影をさせていただきました。卒業式とはまた違った緊張感がありますよね。

新入園児・児童・生徒の皆さんは晴々とした表情で、自信に満ち溢れているように感じました。そんな新1年生からの抱負をP5に掲載しております。

東通村にも新採用職員の皆さんが加わりました。P6では皆さんからの抱負を掲載しています。

村民の皆さまに1日でも早く顔と名前を覚えていただけると嬉しいです。

また、今号の題字は前号の習字とはまた違った春らしい作品ですね。

次号も楽しみにお待ちしております！

(須)

**わいほの得意料理**

今回ご協力いただいたのは…
「尻屋婦人会」

婦人会長：石田 ゆかり さん
副会長：南谷 杏里 さん
記録：石田 静香 さん
他、会員の皆さん

料理名

昔ながらの郷土料理『まづぼかやぎ』

食材 まつも（尻屋産）・・・10g
煮干し・・・（出汁用）
みそ・・・小さじ1
水・・・20ml
サクラマス（お好み）・・・3切れ

♪ 作り方・ポイント ♪

① 土鍋やホタテの貝殻に、水・煮干しを入れてダシを取ります。

② 味噌を溶かし、まつもを入れる。👉 味噌は少し濃いめに溶かすのがポイント 👉
まつもが緑色になったらOK！

尻屋では、味噌貝焼きではなく、“まづぼかやぎ”とシンプル。この食べ方が一番“まつも”の味や香りを感じることができます。

また、マスを入れて食べる家庭もあり、“まつも”と同じタイミングで火を入れていただくのがベストです。

“岩のり”で食べると『のりかやぎ』になり、こちらも“岩のり”の香りを味わえるオススメの食べ方です。

作ってみる際は、ぜひ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！