

**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**



皆さん熱中症などになっていませんか？7月は梅雨が再びやってきたような雨降りの天気が多かったですね。

暑い日はまだまだ続くと思いますので、マスクをしながらでも、水分補給などの熱中症対策をしっかり行ってくださいね！

さて、来る8月の14日、15日には、皆さま待ちに待った村のイベントが開催されます！その名も『東通ドン！とボン盆フェスタ』です。

特集は住民参加型イベント実行委員会を取り上げました。

今年から新たに始まった、住民参加型イベントで、型にはまらない斬新的なイベントになると思います。

私もカメラマンとして、2日間お邪魔させていただく予定ですので、見かけた際は、とびっきりの笑顔でポーズをお願いします！



**わいほの得意料理**



今回ご協力いただいたのは...  
『野牛漁業協同組合』  
参事 渡邊 代志人さん

**料理名**

『簡単蒸しホヤ』

**食材** ホヤ・・・（小ぶりがオススメ）

日本酒

（調理酒を使用すると、しょっぱくなってしまうので、日本酒を使用してください）

**♪ 渡邊参事からの作り方・コメント ♪**

- ① ホヤの2つの突起を切り落とし、殻ごと縦に四等分する。
- ② 黒い部分を取り除き、流水で軽く洗い流す。
- ③ 金属製の蒸し器を鍋にセットし、水を沸騰させる。
- ④ 蒸し器にホヤを並べ、日本酒を振りかける。小皿に日本酒を注いでおき、手で振りかけると無駄がないです。
- ⑤ 蓋をして3分間蒸す。ホヤの殻から身が少し剥がれていれば完成です！



1分間蒸してから日本酒を振りかけ、再度2分間蒸すと日本酒が香って美味しいです。  
お好きな蒸し方を試してください！



～わいほの得意料理へのリクエストを大募集！あの郷土料理のレシピが知りたい！

山菜のアク抜き方法を教えて！等ありましたら商工観光課までお知らせください！～

【問合せ先】商工観光課 ☎ 0175-27-2111(内線116、117)