

トピックスひがしどおり!

タイトル:「第21回ふるさと自慢わがまちCM大賞」
東通村が映像賞を受賞!!
取材協力: 氣仙ツツ さん



11月13日、ABA青森朝日放送主催の『第21回ふるさと自慢わがまちCM大賞』の審査発表会が青森県立保健大学で行われました。東通村では若手が中心となり制作を行い「あなたの想いを照らす場所」と題し、暮らし続けると当たり前となる景色と家族の愛を思い出してもらうために尻屋埼灯台でサプライズを行いました。審査員の皆さまから高い評価をいただき、『感動賞』(テレビCM年間50本)を受賞しました!

東通村物産展がついに開催決定!

1/21(土)・22(日)

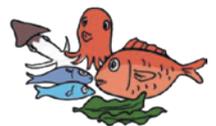
10:00~18:00 (最終日は16:00まで)

会場 サンロード青森サンホール
(青森市緑3丁目9-2)

東通村が誇る東通牛をはじめとする自慢の食材がずらり。
東通村に行かないと買えない、お肉や海産物、スイーツ、
加工品などがサンロード青森に大集合します。



わいほの得意料理



今回は... 大和地区よりご紹介いただきました!

料理名 『けんちん汁』

食材 (4人分)

大根.....1/2本	人参.....1本	ごぼう.....1/2本
焼き豆腐...1丁	さつま揚げ...3枚	ちくわ.....3本
こんにゃく...1枚	まいたけ...1パック	ぜんまい...1束
フキ.....3本	ほんだし、醤油、味の素.....適量	



♪ 大和地区からの作り方・コメント ♪

- ① 大根は下茹でしておく。
- ② わらび、フキは水戻ししておく。
- ③ すべての材料を1センチ角ほどのさいの目の目、いちよう切りに切っておく。
- ④ ぜんまいとフキは2センチほどに切る。
- ⑤ 鍋にサラダ油を入れ、ごぼうを炒める。
- ⑥ 残りの材料を加え、ひたひたになるまでお水を加えて煮る。
- ⑦ しっかり火が通ったら、ほんだし、醤油、味の素などで味を調べて、できあがり!



地域の郷土料理である「けんちん汁」



各地区で具材や出汁など、違いがあつて味わいも様々! 郷土料理の楽しみですね♪
~わいほの得意料理に掲載するレシピを大募集! 素敵なレシピをドシドシご応募ください!~

【問合せ先】総務課・商工観光課 ☎ 0175-27-2111(内線116、117、273)