

～んまい芋煮を食うべえ～

「芋煮会」11月15日、16日

「芋煮食いたいなあ。」と、山形県出身のお客様がつぶやいた一言で、芋煮会が決定!! 懐かしい郷土料理を囲みながら花笠音頭を歌ったり、花笠娘!?!の踊りを見ながら楽しい午後のひと時を過ごしました。

「里芋が柔らかくて美味しかった!!」と大好評でしたので、レシピをご紹介します。

♪材料(4人分)

里芋(1袋)・舞茸(1袋)・豆腐(1/2丁)・葱(1本)・牛肉(300g)・醤油(50cc)
酒(50cc)・水(1200cc)・サラダ油少々・だし(お好みで)

♪作り方

- ① 材料を食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にサラダ油をひき牛肉を炒め醤油、酒、水(600cc)を入れる。
- ③ 沸騰したら牛肉を取り出し、水(600cc)を入れ里芋と舞茸を入れる。
- ④ 里芋が柔らかくなったら牛肉を戻し入れ、豆腐・葱も入れ火が通ったら出来上がり。

★舞茸の他に、ぶなしめじ等の茸類を入れると美味しく出来ます!!



太鼓で花笠音頭



毛筆でポスターを作成して下さいました

出前講座「風呂敷の包み方」11月28日(月)

区民ボランティア(消費生活課から派遣)の方3名から、風呂敷の色々な包み方を習いました。風呂敷が帽子やリュックになったり、大きなスイカのビーチボールを包んだり、風呂敷の予想外の包み方に「目からウロコ!」でした。



大きなスイカもこの通り!!



ラブリーな風呂敷の帽子