

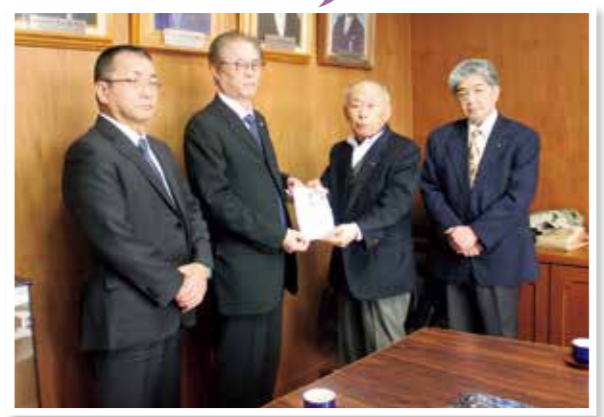


石川県 羽咋市

姉妹都市

ふるまはくい

坂室羽咋市商工会会長(左から2人目)に目録を手渡す小坂藤岡商工会議所会頭(右から2人目)



藤岡商工会議所と鬼石商工会 羽咋市商工会へ支援金を贈呈

3月8日、羽咋市商工会で藤岡商工会議所と藤岡市鬼石商工会が募金で集めた支援金の贈呈式が行われ、藤岡商工会議所の小坂裕一郎会頭が、坂室英仁羽咋市商工会会長に目録を手渡しました。

令和6年能登半島地震で被災した羽咋市商工会の会員事業所のためにと、365万3,465円の支援金を受領しました。

小坂会頭は「力を合わせて復興したい。困ったことがあれば何でも言ってほしい」と激励し、坂室会長は「羽咋市の商工業を守っていくため、被災された会員の皆さまのために有効に使わせていただきたい」とお礼の言葉を述べました。

ふじおか Culture

～藤岡の文化を探る～

【問い合わせ 文化財保護課 (☎235997)】

No.97

藤岡市の食文化

～郷土料理「つみっこ」～

関東平野と関東山地にまたがる藤岡市は、年間を通して晴天の日が多い気候と水はけの良い土壌のため、江戸時代の頃から米や麦、小麦の栽培が盛んに行われていました。当時は収穫が少ない上に家族の人数が多く、主食が米だけでは足りなかったため、少量の米に麦や芋類を混ぜ、量を増やして食べていました。また、米や麦などの代用食品として、小麦粉(うどん粉)を用いた料理が好まれ、その中でも「おきりこみ」や「つみっこ」はほとんどの家庭で食べ親しまれていました。

つみっことは、少しご飯が足りない時に汁物替わりに作られ、汁の中に団子を「つみこむ」ことからこのように呼ばれたそうです。地区によって呼び名に違いがあり、一般的には「すいとん」と呼ばれています。また、味付けにも各家庭で違いがありますが、しょうゆ味やみそ味にして作ります。調理が簡単で具たくさん、腹持ちが

良いことも愛される理由の1つでした。

先代の人たちが、地域の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきた料理が、郷土の味として次世代に継承されていって欲しいものです。

つみっこの作り方

- ①鍋に煮干しなどのだし汁を作り、家庭にある野菜を食べやすい大きさに切って加えて煮込む
- ②野菜が柔らかくなったら、しょうゆで味を整える
- ③小麦粉を水で溶き、好みの硬さに仕上げる
- ④③をスプーンなどですくいあげて落とし入れ、しばらく煮込んだら出来上がり



教えて！消費生活

一人で悩まず、消費生活センターに相談してください！

Q 消費生活センターについて教えてください。消費生活センターではどのような相談ができ、相談するとどのようなことをしてくれるのでしょうか。
また、相談する前に準備しておく良い物がありますか。相談した場合、秘密が守られるか心配です。

A 契約や取引、製品トラブルに関する相談など消費生活に関する消費者と事業者間のトラブルについて相談できます。また、個人の借金に関する相談も受け付けています。相談内容によって、自主交渉の方法や具体的な解決策などについて助言し、必要に応じて事業者との交渉の手伝いをするもあります。専門家の支援が必要な場合は、適した機関を紹介します。

相談の際には、事前に契約書などの関係書類やトラブルに至った経緯についてのメモなどを準備してください。問題点を見つけやすくスムーズに進みます。なお、相談方法は電話または来所です。消費生活相談員には守秘義務があるため、安心して相談してください。

消費生活の相談は市消費生活センター ☎fax 兼用 201133 (来庁相談要予約) 相談時間 平日午前9時～午後4時

ふじおか 防災トピックス

Fujioka Disaster Prevention Topics

災害時に自分や大切な家族を守るのは知識と備えです。「ふじおか防災トピックス」では、知っておきたい災害の知識やもしもの時にやるべき事など、いざというときに役立つ防災情報をお知らせしていきます。

備蓄品をおいしく食べよう！Vol.2 ～備蓄ようかんを使ったおしるこ～

【問い合わせ 地域安全課 (☎27444)】

ようかんは、5年間保存できる商品もあり、備蓄品として現在注目を浴びています。また、家庭で余りがちな餅を入れて一緒に食べることで、備蓄品の消費と余り物の消費にもつながります。備蓄品をそのまま食べると、飽きてしまうこともありますので、賞味期限が近い備蓄品がある場合は、一工夫しておいしく消費することを考えてみましょう。

- 今回は、家庭にある備蓄品のようかんを使った「おしるこ」の作り方を紹介します。
- ①ようかん60g(備蓄ようかん1本分)と水100ccを準備します
 - ②鍋にようかんと水を入れ、弱火で火にかけます
 - ③この時にようかんが溶けるようにおたまなどで潰しておくとうれやすすいす
 - ④ようかんが溶けたら出来上がりです

