

シークワードに挑戦

◎提供／道の駅つるた「鶴の里あるじや」

【4月号の答え】

「ソツギョウ」

(4月に咲く花の名前:ポピー、ハルジオン、ツツジ、スズラン、フジ、リンゴ)

【おめでとう！4月号当選者】

鈴木日和さん（鷹ノ尾）、ペンネーム「こう＆のん」さん（沖）、ペンネーム「ピョンキチ」さん（強巻）、芹川キヨ子さん（相原）、小野キヨさん（駅前通り）

※今回も多数のご応募ありがとうございました！当選されなかった皆さん、次回もぜひご応募ください！



【クイズの解き方】

下の文字から縦・横・斜めに隠れている、元号を5つ消していく、残った4文字を組み合わせた言葉が答えです。

ウ	イ	レ	ワ	キ
ヨ	ヘ	ジ	ウ	ヨ
シ	イ	イ	ヨ	ウ
イ	セ	メ	シ	ホ
タ	イ	セ	キ	ウ



【シークワード4月号の解答】

ゴ	ジ	フ	ヌ	ボ
ン	ウ	ズ	ツ	ピ
リ	ラ	ヨ	ギ	一
ン	ツ	ツ	ジ	ソ
ン	オ	ジ	ル	ハ

応募方法

はがきに答え、住所、氏名（未成年の方は保護者名も記入）、年齢と広報に対するご意見・ご感想を書き添え、企画観光課まちづくり班まで（宛先は最終ページに記載）お送りください（※6月4日まで必着）。正解者の中から抽選で鶴の里あるじやから、あるじやの全施設で使用可能な「お買い物券1000円分」と、「鶴田町オリジナルグッズ」を5名様にプレゼントします。

ハサミで切り取ってお使いください。



郷土料理を作ってみよう

赤飯（おこわ）

1人分: 412kcal (塩分: 1.07g) 調理時間: 約40分 (準備時間除く)



たくさんの人手が必要だった昔は、豊作を願い田植えを祝い、農作業をねぎらうために赤飯を作り、みんなで食べていました。津軽地方ならではの甘い赤飯を、ぜひお試しください。

◎材料 (15人分)

もち米 … 8合
小豆 … 200g
A
小豆の煮汁 … 150ml
酒 … 100ml
塩 … 大さじ 1
砂糖 … 250g
黒ゴマ … 適宜
紅生姜 … 適宜

★ポイント

2回に分けて蒸し上げるひと手間が、おいしくなるコツです。

◆作り方

<前日準備>

①鍋に小豆が水をかぶる位まで入れて火にかける。沸騰したらお湯を切り、もう一度水を加えて火にかける。皮が剥けない程度煮たら、ざるにあけ、小豆と汁に分けておく。

②もち米をとぐ。

③小豆の煮汁150mlは別にし、残りに②のもち米を浸し、もち米がかぶる位に水を加え一晩置く。

<当日>

④③のもち米をざるにあけて水を切り、30分ほど置く。

⑤④に小豆を混ぜ、沸騰した蒸し器に入れ、強火で蒸す（15分）。

⑥Aを溶かし、半分ずつにしておく。

⑦15分したら大きな容器にあけて、⑥のひとつをまわしかけ、軽く混ぜる。蒸し器に入れ、強火で蒸す（10分）。

⑧10分したら残りの⑥をかけて、中火で蒸す。ご飯がやわらかくなったら出来上がり。容器に広げて風を入れる。

⑨器に盛り、黒ごまをふって、紅生姜を添える。

