

# わか家の一品

## 「わか家の自慢! 豆料理コンテスト」応募作品

### 黒豆酢

【材料】

・黒豆…500g ・酢…4合 ・氷砂糖…500g

- ① 黒豆をサッと水洗いし、水気を良くきっておく。
- ② フライパンを熱し、①の黒豆をカラカラとかき混ぜ、10分程したら火を止め、冷ましておく。
- ③ 保存ビンに、材料の黒豆、氷砂糖、酢を加えて3ヵ月ほど熟成させて出来上がり。

【献立の思い・家族の評判など】

- ・まだ作ったばかりで熟成されていないため、時間を待たないと味が良く分らない。(家族の声)
- ・黒豆酢が熟成された時、友人が来てペロペロとなめながらお茶を飲み、終わりのない話などをいつまでもしてみたいと思いつつてみました。



黒豆酢



応募者の  
小林ケサノさん  
(前田・八和木)

ご寄付ありがとうございます

〇いたて福祉会

齋藤隆範さん(大久保・外内)から金5万円

庄司喜一さん(長泥)から金10万円

〇飯館村社会福祉協議会

佐藤一也さん(二枚橋・須萱)から金25万円

〇社会福祉施設等整備基金

齋藤隆範さん(大久保・外内)から金10万円  
佐藤一也さん(二枚橋・須萱)から金25万円

ありがとうございました

(4月22日現在)



### あとがき

春といえば桜。春の訪れを知らせてくれる、古くから日本人に愛され親しまれてきた花。「5月号には桜の写真を」と、カメラ片手に出かけたものの、

村内の桜はまだ蕾状態。原稿の締切日を控え、焦っている私に「まだだよ」と笑っているかのように。この広報が皆さんに届く頃には、もう花が散ってしまっていること…。ちなみに、桜の花言葉は「貴方に微笑む」。