

わが家の一品

スローライフ

スローフードのススメ

かにまきうどん

7月26日、27日に大倉はやま湖で行われた「はやま湖森と湖まつり」で、大倉婦人会の皆さんが販売した郷土料理「かにまきうどん」が好評でした。この「かにまき」は、昔から浜通りに伝わる郷土料理で、材料のモクスガニは川ガニ・スガニとも呼ばれます。モクスガニの同属種には、中華料理で有名な上海ガニがいます。

海と川を行ったり来たりしている「モクスガニ」。最近では、かにの数が減ってなかなか捕れないとか。懐かしい味、いつまでも残しておきたいものです。

◆材料 4人前 モクスガニ 4枚
味噌 250g
しょうゆ 適量
うどん 4玉

◆作り方

- ①かにを洗って、甲羅を開き、裏側の腹部付近と中にある肺の部分を取り、甲羅ごとスリ鉢で潰す。
- ③ドロドロになるまでつぶしたら味噌と少々の水を加え、数回ザルでこす。(1回目にこしたものは最後に鍋に入れるので別にとっておく)
- ④こしたものを鍋で煮る(煮えてくると、こしたものが丸く固まって浮いてくる)
- ⑤煮えたら1回目にざる越ししたものをお玉ですくい落とす。
- ⑥味噌・しょうゆで好みの味にしてネギを加え、ゆであうどんにかけて食べる。



かにまきうどん



調理中のなべ



大倉婦人会の皆さん

飯館村産の米を使って仕込んでおり、自然の風味が効いています。

問合せ 飯館村商工会
(☎42-0666)



飯館村の特産品
いいたて
おこし酒

▽いいたて福祉会に塩田博文さん(横浜市)から金30万円を寄付していただきました。
ありがとうございます。

ご寄付ありがとうございます

ひとのうごき

(平成15年7月1日現在)

人口	今月 (前月比)	昨年同期
男	3,429人 (+6人)	3,476人
女	3,476人 (-9人)	3,493人
計	6,905人 (-3人)	6,969人
世帯数	1,798戸 (+2戸)	1,777戸

◆◆◆ 6月1日～31日までの人口動態 ◆◆◆
転入 20人 転出 15人
出生 2人 死亡 10人

(平成12年度国勢調査後の人口です)

今回紹介した「かにまきうどん」。若い方はたぶん未知の食べ物ではないでしょうか。「かにまき」も最近は材料のモクスガニが少なくなつてしまい、珍しい料理となつてしまいました。この懐かしさも贅沢な味を大切に伝えていきたいものです。▽長い梅雨が続き、日照不足から農作物に悪影響が出ているようです。8月に入ればようやく東北地方も梅雨明けの予報。太陽さんには今までの分も頑張ってもらわないと。

編集後記



広報 いいたて

は再生紙を使って作られています