

わが家の一品

スローライフ

スローフードのススメ

ままだんごのお味噌汁

6月23日に行われた小宮のミニデイサービスで、ままだんごのお味噌汁が昼食として出されました。

ままだんごとは、きのこの一種で正式には「松露」（しょうろ）といいます。

6月頃に白砂と土がまざっているような斜面を少しずつ削っていくとこの「ままだんご」がころころと出てきます。この「ままだんご」ができる斜面を「ままかぶ」と呼ぶそうです。

食べ方としては、この時期に旬を迎える新じゃがや、さやえんどうと一緒に味噌汁にしたり、混ぜご飯にして食べます。

硬い皮をぶちつつぶすと松の香りが口の中に広がります。

輪切りにしたときに、中が真っ白でなければ食べられず、食べられる期間はとても短い「ままだんご」は昔からこの時期の珍味として食べられてきました。



▲小宮ミニデイで出された食事。
右下が「ままだんごのお味噌汁」



▲珍味「ままだんご」



▲料理をつくった3人の方。
左から渡辺ウメ子さん、佐藤ツルヨさん、村松礼子さん

飯館産そば粉100%使用、純度70%の本格そば焼酎「山中郷」。ほのかなそばの香りとまるやかですっきりとしたのみ口が特徴です。



「山中郷」

飯館村の特産品

ご寄付ありがとうございます
社会福祉整備基金に本間健一さん（原町市）から金3万円を、▽いたて福祉会に但野初男さん（伊丹沢）から金10万円、木幡実さん（草野）から金5万円を▽社会福祉協

ひとのうごき

（平成15年6月1日現在）

人 口	今月 (前月比)	昨年同期
男	3,423人 (-4人)	3,483人
女	3,485人 (-3人)	3,496人
計	6,908人 (-7人)	6,979人
世帯数	1,796戸 (+1戸)	1,775戸

◆◆◆ 5月1日～31日までの人口動態 ◆◆◆
転入 9人 転出 18人
出生 7人 死亡 5人

（平成12年度国勢調査後の人口です）

広報いたても40周年を迎えました。今回の特集にあたって今までの広報紙を読み返しました。諸先輩方の作られた紙面の情報、表現の的確さに改めて驚くとともに、自分の未熟さを感じ知らされ、これからは、少しでもそれに近づこうと努力しなければと思いました。

編集後記

議会に第71回原町地区メーデー実行委員長門馬和雄さんから金3万円を寄付していただきました。ありがとうございました。



広報 いいたて

は再生紙を使って作られています