

米粉餡の作り方講習会を開催

6月27日、横手市食農推進課ブランド推進係の職員が講師となり米粉を使った『米粉餡』の作り方講習会を開催しました。

米の消費拡大を図るとともに、横手の新たな食文化として拡げていくことを目的としており、当日は横手市が独自に開発した『粉雪しるこ』他2品の試食を楽しみました。

今後、米粉餡を使った様々な料理やお菓子などが市民によって考えられ、多くの人に伝達されることを期待しレシピを掲載しますので、ぜひお試しください。



米粉餡の作り方



■材料の配分

米粉:20% 砂糖:40% 食塩:1% 水:39%

■材料（例：出来上がりの餡400g程度の分量）

・米粉:100g ・砂糖:200g ・食塩:5g ・水:195ml

- ①小さい鍋に米粉、食塩を入れて混ぜ合わせる。
- ②ボウルに砂糖と水を入れて混ぜ合わせ、砂糖水を作る。
- ③上記の①に②をゆっくり加え、ダマができないようにゴムベラ等でよく混ぜ合わせる。
- ④大きな鍋にお湯を入れ、弱火で90℃程度に保つ。（この時、沸騰しないよう気をつける）
- ⑤大きな鍋のお湯に、③の混合液が入った小さい鍋が半分くらい浸かるくらいで湯煎を行う。
湯煎をする際は、常にゴムベラなどで混ぜ合わせ続け、ダマができないよう気をつける。
また、お湯の温度を90℃程度に保つよう気をつける。



水曜日の午後は ボッチャの日



水曜日の午後、冬期間はスマイルボウリングの練習会でしたが、10月までの期間、ボッチャ練習会を開催しています。

ボッチャは少ない人数でも楽しむことができますし、運動が苦手な方でも出来るニュースポーツです。

この夏開催されるパリ・パラリンピックで、熱い戦いが繰り広げられ、ボッチャブームが再来することでしょう。

まだやったことのない方も、ボッチャをやってみませんか？

集落支援

こんな部分も応援します!



令和4年度・5年度に『集落の元気づくり支援事業』として、各集落公民館等での集まり(お茶飲み会など)を応援する予算を設け、コロナで途絶えていた集落内の集まり開催を促していました。

里見地区交流センターでは今年度も同様の予算を計上していますが、「集落の絆づくり」に役立つものであれば、もっと幅広く活用できる予算にしていこうと運営協議会役員会で話し合わせ、集落公民館等の集会施設で、1万円以内の簡易な補修であり、「集まるために必要」と認められる場合には、支援の対象にすることとしました。



これまで破れたままになっていた下毛谷地公民館の網戸3枚の網のすげ替えを行いました。

世帯数の少ない集落では、集落公民館のわずかな修繕でも一戸当たりの負担が大きく、なかなか手がつかないままになりがちな状況です。それが、ひいては集いの場所を無くすことにならないよう支援する取り組みです。

集落内での困りごと、要望があれば、まずは交流センターにお気軽にご相談ください。

里見地区スポーツフェスティバルのお知らせ

交流センター運営協議会で、主にスポーツ・健康に関する事業を担当する元気はつらつ部会が招集され、今年度のスポーツフェスティバル事業の日程を下記のとおり決定したのでお知らせします。それぞれ開催の1ヶ月くらい前に、詳細を記した参加申込のチラシを配布しますので、楽しみにお待ち下さい。

グラウンドゴルフ大会

日時 10月20日(日)

午前9時～お昼頃まで終了

会場 吉田多目的運動広場 (平鹿町上吉田)

グラウンドゴルフ場 当日は現地集合!

参加費 300円

スマイルボウリング大会

日時 12月21日(土)

午前9時～お昼頃まで終了

会場 福地地区交流センター 体育館

(旧福地小体育館)

参加費 300円

つぶやき (編集後記)



郵便局に行ったら小玉すいか『チツチェ』の段ボールが何個も…。収穫が始まり、いち早く親戚や友人に横手の味を届けようと、荷物が増えているようでした。私事です。先日、同期会がありました。卒業後何度かあった同期会をずっと欠席だった旧友が、今回初めて参

加してくれましたが…「誰だ?」と言ってしまいました(笑)きつとあちらも私のことをそう思って見たに違いない(苦笑)楽しい時間はあっという間でした。さて、ここ数年は毎年猛暑。それもあってグラウンドゴルフ大会は爽やかな季節になってから開催することとなりました。今から予定を入れておいてください。夏の間は冷房の効いたセンターホールでポッチャを楽しみましょう。