

▶石狩産のサケとイクラ・ニンジン・米(加夢加夢)に、厚田産のウニ、浜益産のホタテが勢ぞろいした豪華な「いしかり丼」。



▶グランプリに輝いた富木さんの「いしかり丼」。



新名物「いしかり丼」の誕生

ボ リウム満点の、ちょっとぜいたくな丼が今回の主人公。これが、10月2日に決定した「いしかり丼」です。「石狩鍋に続く郷土の味を！」と、市民まは通勤・通学者を対象に募集されたレシピの条件はただ一つ、「石狩・厚田・浜益の特産品を使うこと」でした。

応募多数の中、1次・2次審査をパスした3品が、10月1・2日に行われた「ステップアップいしかり」の試食コンテストにのぞみました。そこで見事、グランプリの座を射止めたのが富木さんの丼です。

「以前から、イクラ丼に替わる新しいものを」と作ってきましたが、これはその集大成です」。

作り方も紹介してもらいました。この機会にぜひお試しあれ！

材料と作り方(4人前)

材料

ごはん、イクラ160g、ウニ160g、ホタテ2Lサイズ8枚、焼きサケ120g、ニンジン1/2本

作り方

- ①イクラは、あらかじめ醤油漬けにしておく。
- ②ウニは炭火焼・ホタテは昆布だしに漬けた後バターと塩コショウで焼く。
- ③焼きサケはフレーク状にする。
- ④ニンジンは味付けをし、きんぴらを作る。
- ⑤丼にご飯を入れ、①②③④をのせ、刻みのり・錦糸玉子・スライスしたタマネギを盛り付け、ワサビ醤油をかけて食べる。

調理のポイント

ウニは決して焼き過ぎないように！

句歌歳時記

●俳句

風絶へてちぎれ雲浮く菊の秋

鮭下げて太鼓聞き入る親子連れ

甚平着て夫の胡座の脛長し

三浦 利子
唐沢 礼子
竹部 フサエ

●短歌

青空に大きく浮かぶ雲ひとつ

秋へと向かう船の形に

誰も居ぬ公園に独りブランコが

揺れるて淡く十月の月

吉田 百合子
早川 郁
湖のごと茨戸川面に風立ちて
荒き波の穂月砕きをり
藤林 義明

大募集!!

毎月の締め切りは前月の5日!!

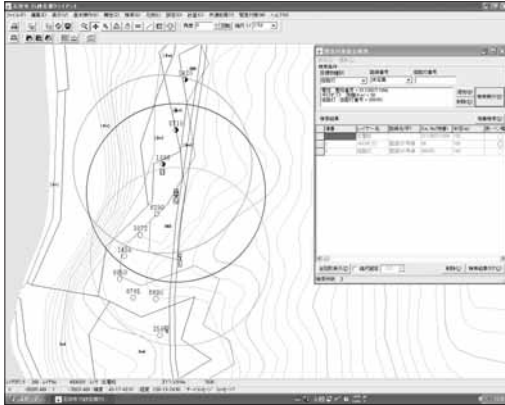
特集をはじめ広報紙への意見や感想、批評、質問などをお寄せください。
匿名希望の場合もお便りには名前・住所・電話番号を必ず明記してください。



☎061-3292 石狩市役所
広報いしかり 係
☎0133-72-3153 ☎0133-74-5581
✉PR@city.ishikari.hokkaido.jp

まちの話題

まちの主な出来事を
写真で振り返ります。



10月1日

▲緊急対策地理情報システム

合併による地域の安心・安全と携帯電話の普及も考慮してスタートしたこのシステムは、119番通報をした際、電柱・街路灯などに付けられた番号を読み上げてもらうことで、消防署員がパソコンで検索し、その場所を瞬時に特定する仕組み。全国でも珍しいシステムで、大きな期待が寄せられます。



10月8・9日 ▲第14回藤花祭

今年のテーマは「彩才祭」。その言葉どおり、模擬店やスタンプラリー、ダンス・パフォーマンスなど、学生達が思考をこらした企画がさまざまに行われました。



10月14日

▲劇団わらび座ミュージカル公演 「銀河鉄道の夜」

「ジョバンニ」「カムパネルラ」といえば、ご存じ宮沢賢治の「銀河鉄道の夜」。そのミュージカルが3市村合併を記念して花川北コミセンで開催され、会場はひととき幻想的な世界に包まれました。



10月16日

◀第27回 ラインオンズ コンサート

花川北コミセンで、合併を記念して行われた今年のコンサート。クラシック音楽の定番から、アニメ映画のテーマまで幅広い内容に、会場にいた小さなお子さんたちも楽しそうに耳を傾けていました。



会員募集

広報いしかり1月号の会員募集記事掲載申込書の
受付期間は11月25日(金)～12月5日(月)です。

☎市民の声を聴く課 ☎72-3153

新婦人の子育て赤ちゃんサークル

対0～2歳くらい 料月1,000円 入会金100円
毎週月隔週金曜 10:30～12:00 ☎新婦人石狩支部 ☎73-1015
☎紅南カルチャー

葵流花川サークル(日本舞踊)

対子どもから大人まで ☎花川南コミセン
毎週土曜 午後から ☎小松さん ☎72-2245