

ほしい情報届いていますかー広報紙は毎月1日・15日に発行

感動! 夢を求めて学びあい

## 第31回 いーなー いながわまつり

第31回いながわまつりが11月3日に開催されます。

当日は、各種団体による活動や発表、パネル展示、フリーマーケット、チャリティーバザー、コンサート、マジックショーなど子どもから大人まで楽しめるイベントが盛りだくさんです。なお、当日の臨時駐車場の台数には、限りがありますので、ご来場には会場への専用バス(無料)をご利用ください。専用バスは、伏見池公園・日生中央、つつじが丘・差組、杉生の各方面から会場まで、おおむね30分ごとに運行しています。

問い合わせは、企画推進室(☎66-8711)または、社会教育課(☎66-6006)へ。

とき 11月3日(祝)  
午前10時～午後4時  
ところ 総合公園・文化体育館  
(イナホール)・生涯学習センター  
雨天決行

### 教育長に由良規矩夫さん

十月五日に開催した教育委員会  
で、由良規矩夫さん(伏見台、六  
十六歳)が新しく教育長に任命さ  
れました。

由良さんは、昭和三十三年に中  
学校教諭となられ、高等学校副校  
長、短期大学教授などを経て、現  
在に至っておられます。教育長の  
任期は、十月六日から平成十四年  
十月五日までの四年間です。  
また、九月二十一日の教育委員



▶由良規矩夫教育長

会で、教育委員長に森田壽江さん

### 就任のごあいさつ

(杉生、七十歳、同職務代理者に  
辻口悦司さん(白金、四十七歳)  
が選出されました。)

このたび教育長の大役をお受け  
することになり、身の引き締まる  
思いがしております。

二十一世紀は心の教育の充実と  
子どもの自己学習力の育成が求め  
られます。ゆとりの中でたくまし  
く生きていく児童、児童、生徒の  
一人ひとりが個性を発揮し、豊か  
な自己実現を目指す教育環境の  
願いを申し上げます。

### 屋内の部

#### イナホール・生涯学習センター



#### 発表の部

文化、芸能などの発表(詩  
吟、舞踊、浄瑠璃、コーラ  
ス、楽器演奏など)

#### 展示の部

趣味、公民館活動などの作  
品展示(絵画、書道、生け  
花、陶芸など)

### 屋外の部

#### 総合公園



▶マジックショー



- ★歌と風船のコンサート(午前10時～・午後1時30分～)
- ☆マジックショー(午前10時50分～・午後2時20分～)
- ★ジャズダンス(ダンス・デ・フレンズ)(午前11時30分～)
- ☆電磁戦隊メガレンジャーショー(午前11時50分～・午後3時10分～)
- ★猪名川源流太鼓(午後0時40分～)
- ☆各種団体による模擬店、バザー、フリーマーケット、野菜の即売、菊の展示、フワフワなど



▲メガレンジャーショー

## インターネット・ホームページ 11月1日から開設

ホームページアドレス(URL)

<http://www.town.inagawa.hyogo.jp>

電子メール(E-mail)アドレス

[koho@town.inagawa.hyogo.jp](mailto:koho@town.inagawa.hyogo.jp)

### 猪名川町の 情報を発信

インターネットとは、世界中の  
コンピュータを回線でつなぎ、必  
要な情報をやり取りすることがで  
きるコンピュータネットワークの  
総称です。ワールド・ワイド・ウ  
エブ(WWW)という機能で、自  
治体や企業、個人が提供する文章  
や画像(ホーム  
ページと呼びま  
す)を見ることが  
できます。

パソコンと電  
話回線、フラウ  
ザという専用関  
覧ソフトを使  
い、プロバイダ  
という接続代行  
業者と契約する  
ことでサービス  
の提供を受ける  
ことができます。

町では十月一日から、イン  
ターネット・ホームページを開設し  
、「町長のあいさつ」をはじめ、町役  
場の窓口業務、施設の紹介、観光  
案内などの情報を提供していきま  
す。

上記のアドレスにどんどんアク  
セスしてください。  
問い合わせは、町長公室(☎六  
六・八七〇七)へ。



▲ホームページの画面



# 私たちの秋は 食欲の秋

## はもと松茸と山芋の椀

- ①はもを骨切りしてから、食べやすい大きさに切り、熱湯を入れる
- ②下ごしらえした松茸を洗い、タチ切りにする
- ③山芋を2センチくらいの厚さに輪切りにし、煮くずれさせないために皮をつけたまま、昆布とはもの骨のだしでやわらかくなるまで煮る
- ④昆布とかつおでだしをとり、塩とうす口醤油で味をととのえる
- ⑤椀に③の山芋を入れ、その上にはもで巻いた松茸をのせ、④の汁を注ぎ、ゆずを浮かべる

## 秋の味覚の王様

### 松茸づくし

辻口 広美さん(白金)



「料理を作ることが好きで、これが趣味」という辻口広美さんは、年に数回、ホームパーティーを開き、友人たちに料理を披露されています。今回取材にうかがった日は、松茸を使った和洋合わせて十三品の、素材を工夫した秋のコースになっていました。

「松茸といえば、焼松茸や土瓶蒸しを食べるのが、素材の味が出て、おいしい」と辻口さんは話されています。今回は、あえてその十三品の創作料理のひとつを紹介させていただきます。



写真上から、「はもと松茸と山芋の椀」「松茸ご飯」、松茸やマッシュルームをフランクフルトに添えた「きのこのクリームスープ」



## 秋祭りにつきもの

### サバ寿司

置山 幸子さん(杉生)

#### サバ寿司

- ①塩出ししたサバを3枚におろして、小骨などを取り除き、傾けたまな板の上で30分程度水切りした後、酢につけてしめサバにしておく
- ②昆布を前日から水につけてもどす。このもどし汁は米を炊くときに使う
- ③②の昆布を、酢、砂糖、醤油で炊いて味をつける
- ④米ともち米(9対1の割合)をもどし汁を使って炊き、酢、砂糖、醤油で味をつけてすし飯にする
- ⑤しめサバをすし飯にのせ、昆布で巻く
- ⑥竹の皮に包み、重しをのせて一日置くと、サバの臭みがとれ味がしみこむ

昔から、秋祭りには「サバ寿司」がつくられてきました。サバは酢でしめられているので保存がきき、竹の皮に包み一日おくとサバの臭みがとれ味がしみこむ。



秋祭りといえば「サバ寿司」

とびっきり

# いながわ特派員 報告

的な子ども歌舞伎「練り込み」が行われ、置山さんはお祭りの前日から「サバ寿司」の準備に取りかかるそうです。

## 甘さ控えめ

### おいもちゃんケーキ

田中 豊子さん(清水)



「おいもちゃんケーキ」(右)と「かぼちゃケーキ」

「おいもちゃんケーキ」は、甘さをひかえたあっさり味でした。また、さつまいもをかぼちゃに変えたケーキも作りました。



## 目でも楽しむ

### いが栗揚げ

切通 笑子さん(原)



栗の渋皮煮(左)と「いが栗揚げ」

くられます。手間隙がけつてくれる「渋皮煮」は、上品で甘さもほどよく、お茶うけにとどきばれそうです。また、「茶道教室でいただいた」と言われる「いが栗揚げ」も紹介いただきました。

栗の秋を目で見て、そして、食べて、優雅な気持ちになることができます。

#### 栗の渋皮煮

- ①栗を鬼皮のまま1時間程熱湯につけておき、傷つけないように鬼皮のみむく
- ②アク抜きのため、①の栗(渋皮の状態)を少し炭酸の入った水に入れてゆでる。これを4〜5回繰り返す
- ③栗が隠れるくらいの水を入れ煮たて、沸騰したらお好みの量の砂糖を入れる
- ④和紙などで落とし蓋をして、煮くずれしないようにとろ火でゆっくり煮る
- ⑤途中で水を足し、砂糖も加え、仕上げにお好みの量のブランデーを入れる。長期保存の場合は砂糖を多めに

#### 栗のいが栗揚げ

- ①栗を鬼皮のまま柔らかくなるまでゆでる(約30分)
- ②熱いうちに中味をくりぬき、つぶす
- ③砂糖を少々入れて、丸く固める
- ④小麦粉、卵で衣をつけて、2センチくらいに切ったそうめんをまわりにつけて揚げる

## 編集後記

「い」は、野菜の味を生かしたやさしい味に仕上がりました。

取材にいく先々で、たくさんのおいしい料理に出会うことができました。食べものって、人を幸せに、また、元気にしてくれる不思議なパワーがあるんだな、と実感しました。これも猪名川町の豊かな秋の素材があつてこそだと思います。

町内のあちこちで、収穫に感謝するお祭りが行われます。私たちも収穫の喜びを、さらにおいしく味わってみたいよう。

いながわ特派員

## おもしろ川柳

今回のテーマは「まつり」

少子化で 祭り太鼓も 動きかね

祭り好き 家族も 中桐 徹 白金

お祭りを だしにお神酒で 酔いつぶれ

来月のテーマは「七五三」です。

応募方法は、十月二十六日までにかが

きで町長公室広報係へ。