

- 梅日和 -

第6回 梅干し・梅ジュースを活用したレシピについて

広報6月号で、梅干し・梅ジュースの記事を掲載しました。
今回は、梅干し・梅ジュースを活用したレシピを紹介します。
この暑い夏を梅を食べて乗り切りましょう。
梅日和を令和5年7月号から6回掲載してきましたが、今回が最後の掲載となります。
1年間ご一読いただきありがとうございました!!



～越生うめ・ゆず料理レシピコンテスト 最優秀賞作品～

さんらーたん 夏にぴったり酸辣湯（4人分）

《材料》

- | | | | |
|---------|----------|-------------|------|
| ・鶏がらスープ | 3カップ | ・梅干し | 4個 |
| ・水煮たけのこ | 1/2～1パック | ・ごま油 | 適量 |
| ・しめじ | 1/2パック | ・塩、胡椒 | 適量 |
| ・プチトマト | 5個 | ・水溶（1：1）片栗粉 | 大さじ2 |

《作り方》

- ① 梅干しから種を取り除き、包丁で細かくたたく。
- ② 鍋にごま油を温め、野菜（細切り、しめじは手で縦にさく。プチトマトは1/4カット）を炒める。
- ③ 全体的に油が回ったら、たたいた梅干しを加え、鶏がらスープを入れて沸かす。
- ④ しょっぱければ水を足し、塩気が足りなければ塩少量、胡椒で調味する。
- ⑤ 水溶片栗粉（火を止めて入れると混ざりやすい）を加えて沸かす。
- ⑥ ところみがつけば、盛り付けて、お好みで万能ねぎや白髪ねぎをのせて出来上がり。



～第15回梅フェア 梅料理講習会レシピ（越生町カタクリの会）～

梅ジュースの梅を使った梅ジャム

《材料》

- | | | | |
|----------|------|----|------|
| ・梅ジュースの梅 | 350g | ・水 | 1カップ |
| ・砂糖 | 250g | | |

《作り方》

- ① 梅ジュースの梅を取り出し実と種に分ける。（梅の実の重さを量っておく）
- ② 梅と水を鍋に入れ、実をつぶしながら煮る。
- ③ ②に砂糖を入れ10分ほど煮詰めると出来上がり。
※砂糖を入れると焦げ付きやすいので焦げないようによくかき混ぜること。



～絢爛豪華な山車の競演～ 越生まつり

曳きまわしに参加しませんか

越生まつりで曳きまわしが
行われる6台の山車に、曳き
手として参加することができ
ます。まつり当日に各町の会
所にお立ち寄りください。

7月20日（土）

午後3時～5時	山車の展示、町内曳き
午後5時～9時	山車の曳き回し

21日（日）

午後1時～3時30分	神輿渡御
午後1時～5時	参加団体によるイベント（よさこい等）
午後5時～9時	山車の曳き回し
午後7時10分ごろ	6台山車揃、花火

越生まつり開催に伴う車両通行止めのお知らせ

越生まつりの開催に伴い、交通規制を実施いたします。

1日目の交通規制は午後3時、2日目は午後1時からとなります。

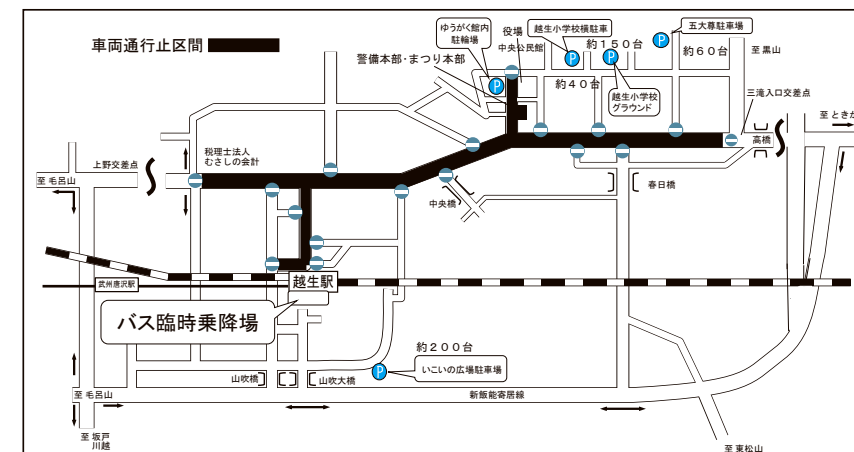
まつり期間中は、大変ご迷惑をお掛けいたしますが、ご協力をよろしくお願いいたします。

※越生まつり開催区域内の小型無人飛行機（ドローン等）の持ち込みと飛行は自粛してください。

車両通行止めの期日・時間

7月20日（土）午後3時～午後9時

7月21日（日）午後1時～午後9時



※車両通行止区間内は、自転車の通行も禁止されています。
自転車で通行される場合は、必ず自転車を降り、押して歩いてください。違反した場合、罰則の対象となりますのでご注意ください。

今に伝える
その活躍を
太田道灌
日本一の英雄
に修行した
越生龍穩寺
勇飛録
今井則道
文芸社 お求めは、お近くの書店またはブックサービス
(フリーダイヤル 0120-29-9625)

「大きく育った木」や 例えは
「すくすく伸びすぎた枝」に
お困りではありませんか？
お見積り・ご相談無料
～創業50有余年～
親切・丁寧な仕事を
ころがけております。
緑と自然豊かな環境づくり
浅野造園有限会社
〒350-0401 越生町古池 399
TEL 049-292-3436

補聴器で健康寿命を延ばそう！

補聴器のプロ 認定技能者 在勤

イチカコ

坂戸市日の出町 9-20

☎ 281-0107

検索 イチカワ 補聴器

