

ふるさと自慢づくりコンテスト(お菓子部門)準グランプリ作品

都留市では、産業及び地域の活性化を図るため、産業のまちづくり『メイク・アクションつる』を掲げその一事業として産業まつりに『ふるさと自慢づくり』と題して、主に地元で生産された農林産物などを利用したお菓子づくりコンテストを実施しました。多数出品されたお菓子は、どれも甲乙つけがたい見事なお菓子でした。今回は準グランプリに輝いたお菓子を紹介합니다。皆さんもご家庭でお試してください。

カステラ1本分

エネルギー	1,354 キロカロリー
タンパク質	39 グラム
脂肪	27 グラム
カルシウム	182 ミリグラム

《材料》

大きさ20cm×8cm×7cm

小麦粉	100グラム
砂糖	125グラム
青はたの粉	10グラム
はちみつ	大さじ2杯
卵(L)	3.5個
牛乳	25cc



青はたカステラ

都留市大幡の小俣澄子さんの出品

《作り方》

- ①ボールに卵と砂糖を入れ、電動ミキサーであわ立てる。
- ②湯銭で溶かしたはちみつと牛乳を①に入れてあわ立てる。
- ③ふるっておいた粉と青はたの粉を①に入れてよく混ぜる。
- ④型に入れてオーブンで170度で10分、150～160度で1時間焼く。
- ⑤出来上がったらラップでくるみ、1日～2日おいてから食べるとおいしく召し上がれます。

都留市食生活改善推進委員会

ネイチャーセンター ガイド(59)

連絡・問合せ先 ☎(45)6222

宝の山ふれあいの里ネイチャーセンター

開館時間：午前9時から午後4時まで

休館日：月曜日、祝祭日の翌日

いよいよやってきましたね！！冬が・・・。

冬といえば「雪」、「雪」といえばやっぱり雪だるま、雪合戦、かまくら、そりすべり～だよね。あれ！ちがう？「みかんにこたつ」かな？

冬といえばあと何を思い浮かべますか？

●「キツネ」との出会い

あれは夜中の12時すぎのことだった。とある四日市場の道で車を運転していると、目の前をしつぽが異常に太いきものが跳ねるように去っていった。

「もしかして、キツネ！！」と思い車を止め、窓を開けた。見つめあうこと1分少々、思わず「なにしてんだ、こんなところで」と声にしてしまった。

キツネは民家のある暗やみへと消えていった。胸が高まり、ドキドキしたことを今も思い出す。



雪のイスで一服



コーナー曲がりきれずクラッシュ



猛スピードのそり

●都留大生赤岡くんの「ムササビ参観日」

冬はムササビにとって求愛のシーズンである。

普段、オスとメスは別々の場所で一匹で暮らしている。そして環境の良い森へ出向き、激しいメス争奪戦を繰り広げるのだ。あちらこちらから鳴き声が飛び交い、多くのムササビが入り乱れている。私はその光景を「お祭り」と名付けた。彼らにとってのお祭りは人間の祭りとは少し違って、たった1日で全てが終わってしまう場合もある。年に2回、初夏と冬にあるこの「お祭り」を見るには、根気と寒さに強い体力が必要かもしれない。しかし、寒空の中「お祭り」に興じるムササビの活気に体が暖まることだろう。今頃彼らは「お祭り」の準備をしているのかもしれない。

●「イベント、こんなのでみたいな～」

ふれあいの里でこんなイベントを企画してほしい、あのイベントはこんな風にしてほしいなどのご意見を受け付けています。〆切は1月31日まで