広報おおいそ 2014年2月号
大磯町役場発行 政策課編集 〒255-8555 神奈川県中郡大磯町東小磯183番地 ☎0463-61-4100 FAX0463-61-1991 http://www.town.oiso.kanagawa.jp/

わが家のアイドル

諸岡　大和（やまと）くん
平成22年7月11日生
徹さん、紀子さんの長男

身体を動かして遊ぶのが大好きなヤマト。ブランコ楽しいね☆明日は何しようか？

※このコーナーに登場してくれるお子さんを募集しています。

問　政策課　☎内線207

特別編 Oiso地場産クッキング

大磯サバ汁

今の季節、直売所等で手に入りやすい、町内で収穫される食材をふんだんに使った「大磯サバ汁」（東京の日本料理店「青柳」主人・小山裕久氏監修）を紹介します。

材料（4人分）

- サバ　半身（血合い骨を除き、4等分）
- 揚げ油　適量
- サバの中骨　1尾分
- 大根　200g（いちょう切り）
- 人参　100g（半月切り）
- 里芋　200g（塩もみして水洗いしておく）
- こんにゃく　1/2枚　・油揚げ　1/2枚
- 白ねぎ　120g（3㎝のぶつ切り）

A（水　800ml、酒　小さじ5、昆布　4g）
- みそ　40g

B（ごま油　小さじ2、しょうが　10g、にんにく　5g）
- 黄ゆずの皮　適量
- 白玉団子　8個　・粉山椒、一味唐辛子　適宜

作り方

① サバの中骨に塩をふり、熱湯をかける。Aと中骨を鍋に入れ、強火で沸騰するまで火にかける。沸騰してきたら中火にし、20分程度アクを取りながらだし汁をとる。
② サバは素揚げにする。こんにゃくは茹でてあく抜きし、茶碗などで3㎝位のぶつ切りにする。
③ ①のだし汁を濾して火にかけ、温度が上がってきたら、人参、大根、里芋、こんにゃくを入れる。
④ 野菜が軟らかくなったら味噌を溶き入れる。
⑤ 仕上がりにBを入れ、最後に白ねぎと油揚げを加え、白ねぎに火が通ったら完成。
⑥ お椀に具材を入れ、白玉団子2個、揚げたサバ1切れを置き、上から汁をたっぷりかけて、黄ゆずの皮を乗せる。好みで粉山椒と一味唐辛子をかける。

問　スポーツ健康課　☎内線309

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影

●かぶと岩と海鵜と日の出
北浜海岸（高田さん撮影）

新春
1月1日～12日

●新春恒例 箱根駅伝
大磯
（太田さん撮影）

●2014スタート 初日の出
北浜海岸
（奥野さん撮影）

●サイトへの火入れ 無病息災願う
北浜海岸
（上田さん撮影）

左義長

●今年も良い年に　初詣
六所神社　（西村さん撮影）

●高さ約10mのサイトの出来上がり！
北浜海岸（杉崎さん撮影）

町の人口と世帯
1月1日現在
人口 32,533（+49）男 15,869（+29）女 16,664（+20）
世帯 12,695（+22）　（　）は前月比