

情報ピックアップ

みんなの消費生活展

問い合わせ 安心安全推進課(市庁舎3階、☎65・4132)

暮らしの情報がいっぱい

暮らしの耳寄りな情報の展示や体験、農と食をテーマにした講演会、地場産野菜が当たるスタンプラリーなど、子どもも大人も楽しみながら暮らしについて学べる催しが盛りだくさんです。

イベントを通して、暮らしの安全・安心、地域環境などを考えてみませんか。

日時 10月6日(出)、10時～16時

場所 とかちプラザ(西4南13)

事前に申し込みが必要な行事

消費者講演会

福島県から藤田浩志氏(日本野菜ソムリエ認定アクティブ野菜ソムリエ)を呼び、「魅力たっぷり! 福島の農に生きる」と題した講演会を開催。参加者にはお土産もあります。



清涼飲料水を作ろう! 糖度調べ

体験	清涼飲料水を作ろう! 糖度調べ
	秋の味覚試食会(12時～)
	あかりのエコ教室
	脳トレクイズにチャレンジ
	アクリルたわし作成講習・販売
展示	新聞紙エコバッグ・ネコキャップ作り
	はかりにチャレンジ
	気になる塩分試飲チェック
	地場産野菜が当たるスタンプラリー
	特殊詐欺の手口を知ろう
その他	新洗濯表示知っていますか?
	介護保険制度資料コーナー
	ご存知ですか新案内マーク
	ごみ減量コーナー
	シルバー人材センターの取り組み
	住宅に関する情報コーナー
	成年後見相談コーナー
「ふくしまから はじめよう。」紹介コーナー	
地場産野菜・手づくり味噌の販売	
古布回収コーナー	

タベルナ・ラ・オビヒロ 今回のテーマは「地産地消」 「タベルナ」とは欧州で食堂や居酒屋などを表す言葉です。帯広にちなんだ料理をご紹介します!

手づくり味噌

材料(2kg分)

- 大豆.....500g
 - 米麹.....600g
 - 塩.....250g弱
 - 種水(煮汁).....100ml程度*
- *味噌の硬さに合わせて調節

調理手順

1. 大豆を洗い、2～3倍量の水に24時間浸けておく。
2. 鍋で、大豆が指でつぶせる硬さになるまで煮る。※通常の鍋で3～4時間程度
3. 煮大豆と煮汁を分けて40度程度まで冷ます。※煮汁は種水として使うので捨てないように注意
4. 煮大豆をすり鉢でつぶし、米麹、塩(ひとつまみ残す)、種水(煮汁)と合わせてよく混ぜる。種水で調節しながら耳たぶくらいの硬さにする。
5. 味噌から空気を抜くため、味噌を玉状にいくつか丸め、新品の食品保存容器などに、叩きつけるようにして仕込む。
6. 4で残した塩を入れ、空気を抜いて密閉する。冷暗所に保存し、約1年漬ければ味噌の完成!

十勝産の大豆で作る味噌の味は最高。家庭でも簡単に作ることができます! センターでは麴から作る講習会も開催しているのでぜひ参加してくださいね!



とかち大平原交流センター センター長 岡野さん



詳細な手順は、市ホームページにて動画で確認できます。5月号掲載レシピ「サーモンディップ編」も公開しているのでチェックしてみてくださいね!



タベルナ・ラ・オビヒロ 検索

市政のお知らせを放送しています

◆テレビ 市役所だより(OCTV 11ch) 毎日4回放送していて、市ホームページからもご覧になれます。

◆ラジオ(毎週月・水・金曜日) おびひろタウンインフォメーション(FM-JAGA77.8MHz) 9:15～9:20 おびひろ広報メモ(FM-WING76.1MHz) 9:30～9:35

広報おびひろの感想を聞かせてください

最後まで読んでいただきありがとうございます。よりよい広報紙にするために「こうした方が読みやすい」など皆さんの感想をお聞かせください。問い合わせ広報広聴課(市庁舎3階、☎65・4109、FAX23・0156、Eメールreport@city.obihiro.hokkaido.jp)

オビヒロカメラレポ

7月31日から3日間、開拓姉妹都市の静岡県松崎町から青少年派遣研修団が訪れました。小学生10人が、依田勉三翁ゆかりの地を見学したり、イモ堀りやアイスクリーム作りなどを通して、学びを深めました。最終日は、帯広の森アイスアリーナで、帯広の小学生9人と、スケートを通じて交流しました。始めは転んだりしていましたが、少しずつスケート靴にも慣れ、最後はみんな「だるまさんが転んだ」ができるほどに上達しました。(8月2日、帯広の森アイスアリーナ)



松崎町青少年派遣研修団

鳥のさえずりや木々のざわめきが心地よい土曜の朝、十勝が生み出す豊かな産物を求めて、多くの人々が緑ヶ丘公園を訪れました。地場産の新鮮野菜やビールにワイン、革製品や木工品などの加工品の販売や、羊毛紡ぎの体験など、十勝の魅力がぎゅっと詰まった会場では、子どもから大人まで自然と笑顔があふれていました。このイベントは、8月25日(土)、9月8日(土)、22日(土)、いずれも9時～14時まで開催予定です。(7月28日、緑ヶ丘公園)



十勝ファーマーズマーケット

