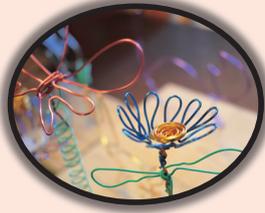


ちづ宿ハイカラ市 5 days が開催されました！

11月5日～9日

5日間の日程で2年ぶりのハイカラ市が開催されました。新型コロナウイルスの感染症対策のため例年よりも規模は縮小されましたが、通りはハイカラなすぎだまつるして彩られ、着物姿で訪れる人も。智頭宿は華やかな雰囲気にも包まれました。

また、7日には世界的に活躍するアーティストの徳持耕一郎さんが、子どもも大人も楽しめる、カラー針金で作るアート教室を行いました。最初は慣れない針金の扱いに苦戦していた参加者も、徳持さんの手元をお手本にして、最後は思い思いに動物や花の作品を作りあげました。



その他にも、5種類のハイカラ・ワークショップが実施され、訪れた人はレトロな町を楽しんでいました。

◀参加者の作品



問合せ先 役場企画課 ☎75-4112



「我が家の自慢料理コンクール」で 大賞受賞！神田誉さんの キクラゲと 玉子のムーシーロー

✳️ 広報ちづ 12月号の「まちの話題」に関連記事が掲載されています

【作り方】

- ① 乾燥きくらげは水でもどす。小松菜とたけのこは食べやすい大きさに切る。
- ② 豚肉をボイルしておく。
- ③ ★の調味料を混ぜておく。たまごを溶いて、分量外の塩をふっておく。
- ④ フライパンにサラダ油を熱して溶いたたまごを入れる。軽く混ぜてたまごが半熟のうちに皿に取り出す。
- ⑤ ④のフライパンに再びサラダ油を熱して豚肉、きくらげ、たけのこ、小松菜をさっと炒める。
- ⑥ ⑤に④のたまごを戻し入れる。細かくなりすぎない程度に崩す。
- ⑦ ★の調味料を加える。塩こしょうで味を調べて、最後にごま油を回し入れたら出来上がり！

【材料 作りやすい量】

- ・たまご 6個
- ・豚ばら肉 200g
- ・乾燥きくらげ 6g
- ・水煮たけのこ 80g
- ・小松菜 2束
- ・サラダ油 適量
- ・塩こしょう 適量
- ・ごま油 小さじ2
- ★しょうゆ 大さじ
- ★みりん 1・1/2
- ★オイスターソース 大さじ
- ★砂糖 小さじ2