

人口と世帯 (平成 28 年 4 月 1 日現在 () は前月比)

総人口: 11,116 人 (-19) 男 5,353 人 (-14) 女 5,763 人 (-5) 世帯数: 3,488 世帯 (±0)
 【内、外国人: 56 人 (±0) 男 10 人 (±0) 女 46 人 (±0) 外国人世帯数: 19 (±0) 世帯】

受付 平成 28 年 3 月 1 日 ~ 3 月 31 日



南越前町伝承塾発

おっかちゃんのお

ふるよしの味



こんにちは。南越前町伝承塾です。私たちは、地域に代々伝わるおふくろの味を、次の代に残していくことを目的に活動しています。今回も、季節にあったおいしい伝承料理を紹介していきます。皆さんのご家庭でもぜひ試してみてください。

「あぶらげ飯」の作り方

【材料】

- ・米 3 合
- ・厚揚げ ½ 枚
- ・醤油 30 cc
- ・酒 50 cc
- ・大根 適宜
- ・ネギ 適宜



【作り方】

- ①米を洗って30分水につける。
 - ②米をザルにあげ、水を切って炊飯器に入れ、醤油、酒を入れてから、3合に合わせて水を入れる。
 - ③厚揚げを1cm角に切り、炊飯器に入れ、ご飯を炊く。
 - ④ご飯を炊いている間に、大根おろしを作り、ネギを刻んで混ぜておく。
 - ⑤ご飯が炊きあがったら、大根おろし、ネギ、醤油をかけてできあがり!
- ★大根おろし、ネギ、醤油が味のアクセントになって美味しいです!
 さっぱりとしていて、食欲のない時でもたくさん食べれそうですね!!

お詫びと訂正

広報南えちぜん4月号に次のとおり掲載誤りがありましたので、お詫びして訂正します。

P 20

まちの話題山海里

「海萌ゆる」小説刊行

正 本名: 平井 利恵さん

誤 本名: 平井 理恵さん