

Cooking recipe

～今夜のおかずにもう一品～

かざり寿司

おじさんキッチン

材料 (4人分)

◆米	2カップ	◆にんじん	1/3本
◆お酢	大さじ3	—たまご調理用材料—	
◆砂糖	大さじ1	○たまご	2～3個
◆塩	小さじ1	○砂糖	大さじ1
◆きゅうり	1本	○塩	少々

つくり方

- ① 米は洗って同量の水に30分以上漬けてから炊く。
- ② お酢・砂糖・塩を合わせ、すし酢をつくる。
- ③ きゅうりは飾り用に4枚、薄くなめ切りし、残りは半月切りの薄切りにする。
- ④ にんじんは飾り用に薄めの輪切りにして、軽く茹でて型抜きする。残りは2cmくらいの千切りにして1～2分茹でる。
- ⑤ 飾り用でないきゅうり・にんじんを小さじ2杯程度のお酢で合わせておく。
- ⑥ 卵は砂糖・塩と合わせ、フライパンに油を引いて弱火で炒り卵にする。
- ⑦ ごはんにすし酢と⑤を混ぜ合わせておく。
- ⑧ 透明カップに飾り用のにんじん・きゅうりを並べ、炒り卵と⑦のすし飯をつめる。
皿の上に逆さまに置き、カップをはずせば、できあがり。

この「戸籍の窓辺」には、前々月に届出された出生届、婚姻届、死亡届のうち、本町に住所がある方で、本町の窓口（本庁・総合支所）で受け付けた分のみ掲載しています。それぞれの届出の掲載にあたっては、窓口で広報への掲載をご家族にお伺いしており、了承された方の分のみ掲載しています。

◆ おくやみ申し上げます

戸籍の窓辺

♡ お誕生おめでとう

地区	氏名	性別	保護者
奥泉	西井戸勝英	男	奥泉
天野	和美	女	徳山
金澤	毅	男	静岡市
塚本	麻理	女	水川

地区	氏名	年齢	届出人
千頭	坂下 しま	94	豊
小長井南	宮木 武	77	昇
小長井東	杉崎 みつよ	89	敬一
田代	筒井 良次	88	圭以介
藤川	山口 つや	92	信雄
水川	村松 秀男	84	勝
上長尾	森脇 稔	72	和也
梅高	中村 光男	81	正明
下長尾	水内 富幸	82	弘
久保尾	竹井 清	86	正己
徳山	中村 さつ	99	滋
徳山	柳澤 とみ	86	英夫

● ● ● ● ●

■編集後記 ■

▼暑い夏の到来です。皆さんは、どこかお出かけの予定がありますか？私は今年もどこにも行けそうにありません。といっても暑さに弱いので外に出るのも億劫なんです……。今号企画「涼をもとめて」は自分にとっても、ちょっと再発見の企画でした。自然の涼風はいいですね。エアコンみたいに頭痛くならないし。さて、暑さにめげず取材に出かけてみるか！（ちなみに寒いのもキライです）▼今年初めて読書感想文コンクールに挑戦する予定です。皆さんも一緒にいかがですか。

小笠原聡

24