



### 青谷町小畑集落 小畑つくし会

地区の敬老会で銭太鼓を披露したのをきっかけに、昭和54年、小畑集落の住民が中心となり、小畑つくし会を結成。結成当時は30余人が集まって始めました。その後、演技の熟度を増そうと、町内外の民謡グループを訪ね、銭太鼓や民謡踊りの指導を受けました。一生懸命練習に励んだ結果、地域イベントなどへの出演が増えてきました。その後、津山宮坂流に入会し、本格的な指導を受けて、県内外のチャリティーイベントにも参加。東京国際劇場やオーストラリアでも公演するなど、多くの団体と交流を深めました。

現在、3歳から70歳代まで17人の会員が、月2回、集落の公民館に集まって練習します。中には親子3代で参加している会員もいます。公演前は、週2回集まって練習することもあり、年代を超えた楽しい活動をしています。



公民館まつり、敬老会、各種イベントなど声をかけて頂ければ気軽に伺います。みなさんからの出演依頼をお待ちしています！

#### 問い合わせ先

青谷町総合支所 地域振興課  
TEL 0857-85-0011

#### つ・ぶ・や・き

◆今月は、ソオパークの話題をこれでもかと盛り込みました。ソオガイドのみなさんの取材で、鳥取(浜坂)砂丘の広さは、イオン鳥取北店の25個分ということを知りました。この例えには「なるほど」の一言。しかし、小学生の間ではすでに常識ということが一番の驚きでした。砂丘にはまだ見ぬ表情がたくさんあるということで、今度は新雪に覆われた砂丘を狙ってみましょうか。(TEL) ◆子どもを連れて鳥取しゃんしゃん祭を見に行きました。その後祖母の家に行くたび、思い出してはしゃんしゃん傘を持ち出し、うる覚えの「きなんせ節」を歌いながら傘を振り回して踊って(遊んで?)います。今はただ傘を振り回しているだけです。こういうふうには小さいころから触れることが長く続くお祭りには必要なことなんだと感じています。(in)

〒 680-8571 市役所本庁舎秘書課広報室  
TEL 0857-20-3132 FAX 0857-20-3056  
kouhou@city.tottori.lg.jp

簡単にできるきのご料理を、  
8回シリーズで紹介します。  
食生活改善推進員連絡協議会 用瀬支部  
きのご料理編 Vol.2  
きのごこと大豆のナゲット



#### 材料 (4人分)

茹で大豆	180g	A { 塩	小さじ1
えのき茸	60g		こしょう
エリンギ	60g	小麦粉	大さじ3
長芋	50g	揚げ油	適量
片栗粉	大さじ1		

- ① 茹で大豆は、粗くつぶす。
- ② えのき茸・エリンギ・長芋は、粗いみじん切りにする。
- ③ ボウルに①と②、片栗粉を入れてよく混ぜ合わせる。Aを加えて調味し、8等分に分け、小判型にする。
- ④ ③に小麦粉をうっすらと付け、180度に熱した油で、きつね色になるまで揚げる。

1人分 エネルギー 146kcal  
たんぱく質 8.9g  
脂質 6.1g  
塩分 1.5g

一口メモ…きのごこと大豆は食感を楽しめるように小さく切りすぎないようにするのがポイントです。いろいろなきのごことを使って作ることができます。

#### 《食育コーナー》

～秋も野菜をしっかりと～

毎食、旬の野菜をとり入れて、実りの秋を楽しみましょう！

#### 読者プレゼント

「とっとり市報」へのご意見、ご感想をお寄せください。  
抽選で10名様にプレゼントします。



#### 新・鳥取の家庭料理

日本料理店「分とく山」総料理長、野崎洋光<sup>のぎきひろみつ</sup>さんが考案したレシピを紹介しています。鳥取の食材を活用した家庭料理をぜひご自宅で作ってみてください！

(煮豚、さばのみそ煮、筑前煮、きんぴらごぼうなど)

【賞品提供】市役所本庁舎経済・雇用戦略課

TEL 0857-20-3249

※第二庁舎経済・雇用戦略課などで500円で販売しています。

応募方法 ハガキまたは電子メールに住所・氏名・電話番号・年齢を明記のうえ、「とっとり市報」を読んだ感想やご意見を添えて右記までお送りください。  
※同じ名前での応募は1通として受け付けます。  
締切 10月22日(月)(当日消印有効)

応募先 〒 680-8571 鳥取市役所秘書課広報室  
shihou@city.tottori.lg.jp  
「とっとり市報読者プレゼント」係  
※本市ホームページからもご応募いただけます(トップページの「市政と広報」から入ります)。  
※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。  
※応募されたみなさんの個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用します。