

人の動き

令和4年
5月末現在

()は前月比

人口	14,390	(- 11)
男	7,317	(+ 1)
女	7,073	(- 12)
うち外国人	408	(+ 9)
世帯数	6,782	(- 9)
出生	7	
死亡	12	
転入	53	
転出	56	

その他 -3
*平成31年1月から外国人を含む人数を掲載しています。

交通事故

令和4年
5月末現在

()は令和4年1月からの累計

発生	2件	(2)
死者	0人	(0)
負傷者	2人	(2)

火災と救急

令和4年
5月末現在

()は令和4年1月からの累計

火災	1件	(8)
		[死者 0件(1)]
救急	52件	(231)
救助	1件	(3)
ドクターヘリ搬送	2件	(9)

お誕生・ご結婚

令和4年5月31日届出分まで

※戸籍届出時に窓口で承諾された方々のみ掲載しています。

お誕生おめでとう

氏名	保護者	住所
機木菜々香 (ななか) ちゃん 女	栄・亜紀子 (別)	海
山本 泰雅 (たいが) くん 男	祐介・信江 (別)	海
天神 瑠基 (りゅうき) くん 男	一磨・愛 (走古丹)	
山田 涼矢 (りょうや) くん 男	和博・美緒 (別)	海
尾形依舞輝 (いぶき) くん 男	航輝・きやら (尾岱沼)	
大橋 誉 (ほまれ) くん 男	正汰・咲 (別)	海
高橋 春陽 (はるひ) くん 男	和裕・明日香 (別)	海

ご結婚おめでとう

氏名	住所
松澤 諭佑さん・伊東 亜実さん (別)	海



なんでもべっかい

中西別ふれあいそばクラブ
会長 富田 三男



中西別ふれあいそばクラブは、今から8年ほど前に結成しました。そばの講座を受けた人たちが、中学校でのそば打ち教室を開き、その後はそばの作付けまでして、いろいろなそばの勉強をしました。

そばの作付けには失敗しましたが、おいしい手打ちそばが食べたいというきっかけから始まりました。初めは太くてボソボソと切れてしまうそばでしたが、手打ちの打ち立ては、そんなできのそばでもおいしかった。もっと上達すればもっとおいしくなるだろうと、月1回集まって自分たちで打ったそばを、自分たちで食べて評価し合います。

つゆもかえしを作って寝かし、熟成させています。出張そば教室も行っていきます。公民館のそば打ち講座も引き受ける程の腕前になりました。年1回、中西別文化祭のときは、ふれあいそばと銘打って地域の皆さんに安価で提供していましたが、今はコロナ禍で中止せざるを得ない状況です。またお披露目できる日まで切磋琢磨して腕を磨きます。

一緒にそば作りをしてくれる会員も募集中です。



今月の
納期

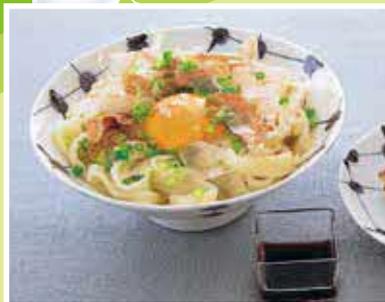
国民健康保険税(第1期)は 8月1日(月)まで

※納税には、便利な口座振替をご利用ください。
問合せ/税務課 収納対策担当(内線1115・1116)



無塩・手打ちうどん

写真提供 Jミルク



材料 (2人分)

- * すりゴマ (白).....大さじ 1
- * 卵..... 2 個
- * 細ネギ(小口切り)・かつお節... 適量
- * ポン酢しょうゆ.....大さじ 2
- * 打ち粉 (薄力粉).....適宜 (無塩うどんの基本配合)
- * 牛乳.....45ml
- * 水.....45ml
- * 薄力粉..... 150 g

作り方

- ① ボウルに粉を入れ、中央をくぼませて、牛乳、水を加える。ヘラで混ぜ、まとまってきたら、ボウルの中で手のひらを使って押しながらくねね。
- ② 耳たぶ位の固さになり、表面が滑らかになったらラップで包み休ませる。(30分以上)
- ③ 板に打ち粉をして②のをのせ、麺棒で3mm厚さに伸ばしたら、生地には打ち粉をして包丁で5mm幅に切る。
- ④ 鍋に湯を沸かし、麺を2分から3分ゆでる。
- ⑤ ゆで上がったらゆで汁をきり、器に盛る。卵、細ネギ、かつお節、ポン酢しょうゆをかける。

ポイント

- ・ 意外に塩分が多い市販のうどんも、牛乳で作る手打ちうどんなら無塩なので安心です。
- ・ 麺自体にコクがあるので、ポン酢しょうゆなども少量で満足できます。

※出典：Jミルク乳和食サイト

レシピ：料理家・管理栄養士 小山浩子先生

乳和食公式サイトでは、レシピや調理動画がご覧いただけます。

