

# ハイチー入っ!



あくつ かよ  
阿久津 佳代 ちゃん  
4歳・根室



すずき いっせい  
鈴木 一成 ちゃん  
6歳・芹沼

お子さん(就学前)の写真募集!!  
写真の裏にお子さんの名前(ふりがな)・生年月日・住所・保護者名・電話番号を明記してご応募ください。  
送り先 秘書広報課 広報広聴係



あくつ としき  
阿久津 俊樹 ちゃん  
2歳・根室



たかはし れん  
高橋 滯音 ちゃん  
5歳・土沢



すずき かいせい  
鈴木 快成 ちゃん  
3歳・芹沼

## 日光の美味しいレシピ 15



### オリジナルすいとん

この季節に田園地帯を走ると、田植えが終わった青々とした田んぼに、黄金色に色づいた一角があります。6月は**ばくしゅう**といい、昨年の秋に種をまいた小麦の収穫が始まります。とれたての小麦粉は、まもなく市内の直売所などの店頭で並べられます。

提供：日光市地産地消推進協議会

#### ※作り方※

- ①ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、豚肉を、カレーを作る要領で切り、油で炒め、だし汁で煮込む。
- ②アスパラガスは3cmほどに切って下ゆでしておく。
- ③①に味噌を入れ、味を調える。
- ④小麦粉と水をよく混ぜてすいとんを作り、一口サイズにスプーンですくい③に入れる。
- ⑤すいとんが浮き上がってきたら、アスパラガスを入れて出来上がり。

※お好みで、ネギや七味などを入れてお召し上がりください。

#### ❖材料/4人分❖

ジャガイモ…2個、ニンジン…1本、タマネギ…大1個、豚肉スライス…100g、小麦粉…200g、水…1カップ程度、味噌…50g、だし汁…7~8カップ、アスパラガス…3本、ネギ・七味…少々、油…少々

#### この料理を作ってくれたのは



せきね 関根みえさん(大室)

#### にっこう農村だより

田植えが終わると、家や集落ごとに、田の神祭り「さなぶり」を行います。

### 5月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	30,959人(-27)	31,880人(-31)	62,839人(-58)	22,579世帯(+21)
日光地域	7,591人(-26)	8,243人(-35)	15,834人(-61)	6,390世帯(-2)
藤原地域	4,948人(-2)	5,456人(-8)	10,404人(-10)	4,679世帯(+22)
足尾地域	1,382人(-12)	1,566人(-6)	2,948人(-18)	1,610世帯(-3)
栗山地域	920人(+1)	940人(+5)	1,860人(+6)	760世帯(+8)
日光市	45,800人(-66)	48,085人(-75)	93,885人(-141)	36,018世帯(+46)

※住民基本台帳による(5月1日現在) ※( )内は前月比