

ハイチーズ!



しのはら けいた
篠原 慶大 ちゃん
1歳・森友



おおうち だ さえ
大内田 彩瑛 ちゃん
10か月・木和田島



しばた きょうへい
柴田 恭平 ちゃん
11か月・瀬尾



わがつま さら
我妻 幸来 ちゃん
1歳・小百



わたなべ りと
渡辺 稟士 ちゃん
8か月・芹沼

お子さん(就学前)の写真募集!!
写真の裏にお子さんのお名前(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

日光の美味しいレシピ 17



ヒメマスのカクテル

ヒメマスは、漁獲高が少なく貴重な魚ですが、味は絶品です。中禅寺湖畔のレストランなどで食べることができます。一度味わってみると、淡水魚のイメージが変わりますよ。

もうすぐ夏休み。さわやかな奥日光で、ぜひヒメマス釣りにチャレンジしてください!

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①ヒメマスを3枚におろして小骨を取り、塩コショウを少々振り、キッチンペーパーに包み一晩冷蔵庫でねかせる。
- ②枝豆とむきエビをゆでる。
- ③オリーブオイル以外の調味料を全部混ぜ、最後にオリーブオイルを少しづつ加える。
- ④ミニトマトを4つに切り、ヒメマスを角切りにする。
- ⑤枝豆とむきエビ、ミニトマト、ヒメマスを③に和える。
- ⑥グラスに盛り付け、ハーブを飾れば出来上がり。

※材料/4人分※

ヒメマス…1匹、むきエビ…12匹、ミニトマト…4個、枝豆40粒、バジル・タイム…少々
【調味料】オリーブオイル…大さじ2、白ワインビネガー…小さじ2、好みのリキュール(ブランデーやオレンジリキュール)…小さじ1、レモン汁…小さじ2、ケチャップ…小さじ1、粒マスタード…小さじ2、ピンクペッパー…少々、塩…少々、砂糖…少々

この料理を作ってくれたのは



ふくだ かせよ
福田佳世さん(中宮祠)

※ポイント※

ヤシオマスやサーモンでもおいしくできます。また、ハーブがない場合は、パセリや大葉でも可能で、調味料にわさびやしょうゆなど好みのものを加えるとレパートリーが広がります。

7月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,914人(±0)	31,867人(+13)	62,781人(+13)	22,593世帯(+19)
日光地域	7,573人(-15)	8,220人(-20)	15,793人(-35)	6,400世帯(+1)
藤原地域	4,925人(-10)	5,430人(-24)	10,355人(-34)	4,669世帯(-9)
足尾地域	1,380人(+5)	1,556人(-8)	2,936人(-3)	1,604世帯(-1)
栗山地域	917人(-3)	935人(-2)	1,852人(-5)	759世帯(±0)
日光市	45,709人(-23)	48,008人(-41)	93,717人(-64)	36,025世帯(+10)

※住民基本台帳による(7月1日現在)※()内は前月比