

鹿島コミ協便い

お問い合わせ・ご意見等は
鹿島公民館内
鹿島地区コミュニティ協議会
TEL:FAX 4-2215

『ウミネコまつり』が開催されました！

天候不良による中止・コロナによる中止・縮小開催以来、4年ぶりとなる『ウミネコまつり』が、5月20日(土)晴天の下開催されました。約100名の参加があり、ウミネコの餌付け体験、西海岸が時化していたため東海岸のクルージング、海鮮バーベキューを楽しんでいただきました。お楽しみ抽選会では、当たった方が中を見て、「こんなに沢山入ってる！！」と、大盛況でした。

参加者の皆様、スタッフ、関係者の皆様、また、朝早くからおにぎり等の準備にご協力いただいたボランティアの皆様、心より御礼申し上げます。



お知らせ

家庭の日の清掃について

日時 6月18日(日) 午後4時～

場所 丸山公園 東自治会 (来年度から担当自治会を交代で行っていきます)

中学校 南自治会・北自治会

地域の皆様のご協力をお願いいたします。

トサカのみ販売店が増えました！

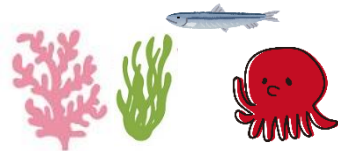
お近くのお店でぜひお買い求め下さい♪

- 中野酒店
- 橋野隆正商店
- きくや
- カフェ恋四季
- ポップ・ワン
- 中村商店 (敬称略)

裏面もご覧ください→

保存版!

トサカのにりレシピ集



トサカのにりと肉野菜

★材 料★ (2人分)

- ・トサカのにり 60g
- ・玉ねぎ 40g
- ・牛薄切り肉 100g
- ・サラダ用野菜 適量
- ・焼肉のたれ 大さじ1
- ・サラダ油 小さじ2
- ・黒コショウ お好みで

★作り方★

- ①トサカのにりは2回水をかえてすすぎ塩を洗い流したら、2分半水に浸し塩抜きする。水気を切り、大きければひと口大に切る
- ②サラダ野菜はよく洗い、しっかり水気を切る。玉ねぎは4分の1に切ったら繊維に沿って薄切りにする
- ③フライパンにサラダ油を入れ、中火で玉ねぎを炒め、透き通ったら牛肉を加えて炒める
- ④生の部分がほぼなくなったら焼肉のたれを回し入れて、弱火にする。1分程したら火を消し、①のトサカを入れ余熱で温める。
※トサカはモチモチ食感に仕上げるには、余熱で充分です。火を入れすぎるとドロっと溶けてしまうので、早めにフライパンから引き上げる
- ⑤ ②を皿に敷きつめ、上に④のトサカをこんもりと盛り付ける。牛肉を飾り、お好みで黒コショウを加える

タコとトサカのカルパッチョ

★材 料★ (2人分)

- ・乾燥トサカのにり 5g
- ・茹でタコ 150g
- ・玉ねぎ 2分の1個
- ①オリーブオイル 大さじ3
- ①レモン汁 大さじ1
- ①塩 2g
- ①黒コショウ 適量

★作り方★

- ①乾燥トサカをたっぷりの水で5分間戻して、水気を切る
- ②玉ねぎは薄くスライスして水に浸して辛みを取り、水気を切る
- ③茹でタコは食べやすい大きさに切る
- ④ボウルに①を入れて混ぜる
- ⑤器に①・②・③を盛り付け、④をかける



トサカ入りちらし寿司

★材 料★ (4人分)

- 【酢飯】 ①酢 大さじ4
- ・米 2合 ①砂糖 大さじ2
- ①塩 小さじ2

【寿司の具】

- ・ゴボウ 小1本 (ささがき)
- ・人参 3~4cm (粗みじん切り)
- ・うすあげ 1枚 (粗みじん切り)
- ・ツナ缶 小1個 (ほぐす)
- ・トサカ 50g
(塩抜きして水分をよくとる)
- ②しょうゆ 大さじ2
- ②みりん 大さじ1
- ②酒 大さじ1

★作り方★

- ①炊いた米に①をまぜて酢飯を作る
- ②トサカ以外の寿司の具を、②の調味料でやわらかくなるまで煮る
- ③酢飯と具を合わせて、最後にトサカを軽くまぜ合わせる

トサカ入りタルタルソース

★材 料★ (2人分)

- ・卵 2個
- ・玉ねぎ 4分の1個
- ・マヨネーズ 大さじ3
- ・パセリ 適量
- ・レモン汁または酢 小さじ1
- ・トサカ 適量

★作り方★

- ①沸騰したお湯に静かに卵を2個入れて12分茹でる。冷水にあげて殻をむく
- ②トサカは冷水で塩抜きして刻む
- ③玉ねぎをみじん切りにし、ふんわりラップをし20秒電子レンジでチンする
- ④ボウルにゆで卵を入れてつぶす
- ⑤全材料をボウルへ入れて混ぜる

★番外編★ トサカレジン

★材 料★

- ・トサカ
- ・レジン液
- ・シリコン型
- ・お好みのパーツ
(ビーズ、ラメなど)

★作り方★

- ①型にレジン液とトサカを入れて固める
(UVライト使用か、日光に当てる)
- ②再びレジン液を入れ、お好みのパーツを入れて固める



船漕ぎ競争

参加者募集

8月13日(日) 10:00～ 港まつりにて、加工センター前海岸で船漕ぎ競争を行います。

参加を希望されるチーム(5人1組)は、下記の申込用紙にてお申し込み下さい。職場対抗のチームも大歓迎です。

チーム名			
代表者名			
選手名			

申込先 鹿島地域まつり実行委員会 (鹿島地区コミュニティ協議会)

申込締切 8月1日(火)まで

.....キリトリ.....



夜店募集

8月13日(日) 港まつりにて、18時からの夜店を出店していただける方を募集しています。

○各種届け出は事務局で行う

○テント・机・電気配線等の準備は出店者で行う

申込先 鹿島地域まつり実行委員会

(鹿島地区コミュニティ協議会)まで

TEL:FAX 09969-4-2215

申込締切 7月14日(金)まで