

お手数ですが
63円切手を
お貼りください

8 9 7 - 0 3 9 2

フリガナ
◎ご氏名

年齢 / 歳

広報紙掲載の場合のお名前の表記

本名・匿名・イニシャル

ペンネーム ()

※記入がない場合、実名で記載させていただきます。

◎ご住所 〒 -

電話 () -

南九州市役所 企画課 行

広報紙を読んだ感想、取り上げてほしい記事、最近笑ったこと、身近な話題などなど、何でもけっこうです。おたよりをお寄せください。

63円切手を貼ってポストから郵送するか、市役所の各庁舎に設置してある『ご意見箱』へご投函ください。

また、ご提言やアイデアなど皆さまの声も『ご意見箱』にお寄せください。



◀点線に沿って切り取ってください。
(官製はがきでも可)

おたよりまっます



～郷土料理を味わおう～ ソマンズシ

皆さんソマンズシと聞いてどのようなものを思い浮かべるでしょうか。初めて聞く方はスシとついているため、おすしを思い浮かべる方もいるかもしれません。ソマンズシは郷土料理の一つです。おすしではなく、そば粉を水でこねて平たく伸ばし畳んで、太めに刻み、里芋・大根・ニンジンなどと煮た料理です。



③野菜類を煮込みます。
今回は里芋、大根、ニンジン、ゴボウ入り。その後、先ほどのそばを入れます。



①そば粉に水を入れてこねます。



②平たく伸ばして畳みます。切るときは、太めに刻んでいきます。



④完成。寒くなるこの季節にぴったりの料理です。

そばは刻まずに細く棒状に練ったものをちぎり入れる方もいるそうです。材料、だしも家庭ごとに少しずつ異なり、その家の味があるかもしれませんね。あなたの身近な郷土料理は何ですか？