

CALENDAR 3月の行事	
1	水
2	木
3	金
4	土
5	日
6	月
7	火
8	水
9	木
10	金
11	土
12	日
13	月
14	火
15	水
16	木
17	金
18	土
19	日
20	月
21	火
22	水
23	木
24	金
25	土
26	日
27	月
28	火
29	水
30	木
31	金

かつのシティプロモーション認定事業
伝統の紫根染・茜染彩る街
 1日(日)～20日(日) 花輪大町・新町商店街
 ※1日(日) 13時30分～オープニングセレモニー
 ▶P13

無料土地・家屋相談 13時30分～・交流センター▶P22
 骨密度測定会&ナトカリ比測定会 14時～・福祉保健センター▶P17
 無料弁護士相談 13時30分～・交流センター▶P22
 小豆沢のオジナオバナ 19時～・小豆沢地区
 谷内のオジナオバナ 19時～・谷内地区

ECO & LIFE

応援！快適生活

不燃物投棄場の利用

家庭から出る不燃ごみは、月1回の定期収集、または年2回（春・秋）の指定不用品収集のほか、不燃物投棄場に直接搬入することもできます。

不燃物投棄場をご利用になる際は、事前に許可申請手続きが必要になります。

＜許可申請手続き＞

受付場所 市民共動課または各支所

受付時間 8時30分～17時15分 ※水曜日は19時まで(市民共動課と花輪支所のみ)

必要書類 搬入する車両の車検証またはその写し

区分	手数料
最大積載量 0.5 トン以下または最大積載量の定めない車両（軽トラック、普通乗用車など）	460 円
最大積載量 0.5 トンを超え 1 トン以下の車両（1 トントラック、ライトバンなど）	920 円
最大積載量 1 トンを超え 2 トン以下の車両（2 トントラックなど）	1,830 円

※投棄場の利用は1日1回、搬入車両は最大積載量が2トンまでです。

＜鹿角市不燃物投棄場＞

場所 尾去沢字中沢4番地31

受入時間 4月～9月は9時～17時
10月～3月は9時～16時

開場日 木・金・土・日曜日、ただし臨時休業日あり

＜投棄できるもの＞

一般家庭から排出される不燃ごみに限ります。

例：ガラス・陶器くず、工具、ミシン、スノーダンプ、チャイルドシート、スキー板など

問

市民共動課 環境生活班

☎30-0224

book

問 花輪図書館（コモッセ内）☎23-4471／十和田図書館 ☎35-3239

春の気配を感じながら読書。

今月の新刊。

誰も知らない世界のことわざ

エラ・フランシス・サンダース 著・イラスト（創元社）

美しい表現方法で、ユニークな「ことわざ」や慣用語が51語集められています。独特な絵や文で紹介しており、その世界観に魅せられる本です。（花輪）

あなたの眼鏡はここが間違っている

藤 裕美 著（講談社）

なんとなく…で眼鏡を選んでいませんか？眼鏡スタイリストが「自分に似合う眼鏡」の持つ力を紹介し、眼鏡選びのコツを解説。（十和田）

円周率の謎を追う

鳴海 風 著 伊野 孝行 画（くもん出版）

円周率3.14がまだ使われていない江戸時代。円に魅せられ、その謎を解明しようとした数学者が関孝和です。関孝和を題材にした初めての児童書です。（花輪）

子どもと一緒に楽しく料理をつくれる魔法の声かけクッキング

浜田 陽子 著（主婦の友社）

声のかけ方一つで、子どもはガラリと変わる。親子が笑顔で一緒に楽しめる料理の仕方を、豊富なイラストを使って紹介した一冊。（十和田）

問 産業活力課 観光交流班

☎30-0248

local food

鹿角産品をおいしく食べよう

「鹿角づくしケーキ・サレ」

考案者：阿部 湖十恵さん（八幡平）

＜材料：21cm パウンド型 1 台分＞

- ・淡雪こまち米粉 …… 120g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1
- ・卵 …… 3個
- ・菜種油 …… 50cc
- ・無調整豆乳 …… 50cc
- ・鹿角産枝豆（むいたもの）…80g
- ・八幡平ポークウインナー…3本
- ・塩 …… 小さじ 1/2
- ・黒こしょう…少々
- ・菜種油は鹿角産ジュエリードロップを使用。ひまわり油でも可能。ない場合は一般の菜種油、もしくはサラダ油で代用。
- ・オーブンは180度に温めておく。

＜作り方＞

- ① 米粉とベーキングパウダーを合わせよく混ぜる。
- ② ボウルに卵を割り入れ、菜種油、塩、黒こしょうを加え泡立て器でよく混ぜる。
- ③ 豆乳と枝豆の半量をミキサーにかけペースト状にし、②に加える。
- ④ 残りの枝豆とウインナーを入れ合わせ、①を加えさっくり混ぜる。
- ⑤ オーブンシートを敷いたパウンド型に流し、オーブンで40分焼く。

考案者からの一言

地元産菜種油と米粉、鹿角食材を具材にした食事ケーキです。卵、豆乳を地元のものにするとう鹿角産だけで作れてしまうのも鹿角が食材豊かな証。淡雪こまちな米粉がふんわりもっちり軽い口当たりに仕上げてくれます。

● レシピで使用する鹿角産の食材は、お近くの直売所や市内スーパーの直売コーナー等で購入できます。

● 今回紹介したレシピは市ホームページ、Facebook「鹿角いいね!」にも掲載しています。

27

2017年3月号 KAZUNO CITY

KAZUNO CITY

2017年3月号

26