

鹿島アントラーズ

行方市は鹿島アントラーズのホームタウンです

震災復興チャリティイベント SMILE AGAIN チャリティマッチ

東日本大震災で被災した方にメッセージやエネルギーを届けることを目的に、チャリティイベントが開催されました。アントラーズのホームタウンである鹿行5市が、スタジアムふれあい広場、コンコースで地元の名産品販売等を行いました。行方市は大学いもや豚の串焼き、有機野菜等を販売したほか、観光や企業誘致のPRを行いました。また、チャリティ活動ではタレントの白石美帆さんや磯山さやかさんをはじめアントラーズの選手も応援にかけつけてくれました。

試合は国内外から集まった伝説のプレーヤーたちのドリームマッチ！ジゴコのシュートに会場に集まった2万3千人のサポーターから歓喜の声がありました。チャリティマッチ後は FUNKY MONKEY BABYS のパフォーマンスが行われ盛り上がりました。



大歓声が鹿島スタジアムに戻ってきました



新鮮野菜は大盛況でした

鹿島アントラーズ公式サイト <http://www.so-net.ne.jp/antlers/>



ホームゲーム

- ◇7月17日(日) 18:30～
第5節 ベガルタ仙台
- ◇7月27日(土) 19:00～
第10節 ガンバ大阪
- ◇8月6日(土) 18:30～
第20節 モンテディオ山形

試合の結果

- 第11節 対川崎フロンターレ ● 2-3
- 第12節 対浦和レッズ △ 2-2
- 第13節 対サンフレッチェ広島 ● 1-2
- 第14節 対モンテディオ山形 ○ 2-0
- 第15節 対ヴァンフォーレ甲府 ● 0-1
- 第16節 対ジュビロ磐田 ○ 2-0
- ラウンド16 対FCソウル ● 0-3

お問い合わせ 企画政策課(麻生庁舎) ☎ 0299-72-0811 HP <http://www.city.namegata.ibaraki.jp>

地元を食べよう



ワカサギ

行方市産のおいしい湖の幸。新鮮な『朝獲いワカサギ』が食べられるのは地元ならではの贅沢です。地元漁師さんにワカサギについて聞きました！

Q どのように漁を行うのですか？

「トロール漁」と言って、船の後方に網を入れて水中を引き回し、漁を行います。主にワカサギやシラウオを獲ります。昔は「大徳網漁業」という、船を3～4艘、20人以上必要とする大規模な漁を行っていました。

Q 鮮度を保つには？

漁獲したワカサギは、船の上で氷を入れて鮮度を保ちます。このまま、近隣のスーパーに「朝獲りわかさぎ」として出荷されます。また、漁をしやすくお天気が良い日は天日干しに、悪い日は佃煮にするなど気候にあった昔ながらの保存方法を大切にしています。

Q ワカサギの美味しい食べ方を教えてください

ワカサギは7月21日～12月10日までがトロール漁の期間となっています。7月のまだ若い時期は、天日干しで、11～12月の身が熟したときには甘露煮が美味しいですよ。

霞ヶ浦は生息地が南限となっています。霞ヶ浦は1年魚ですが、北に近づくにつれ大きくなるのに時間がかかるため、身が引き締まり骨も硬くなっていきます。秋田県の方が、霞ヶ浦産を食べ

新着図書

このほかにもたくさんの本が入っています！希望する本がないときは図書館職員へ声をかけてください。市内の各図書室のほか、県立図書館からも取り寄せます。



「子どものまんぷくごはん」
コウ ケンテツ

親子丼プレート、麻婆豆腐プレート、シーフードグラタンプレートなど、子ども向けのワンプレートレシピを紹介。初心者でもおいしくできる、栄養たっぷりの人気メニューが満載。簡単おやつ、育児エッセイも収録。



滯つくし／北原亜以子



おとうさんの手／まはら三桃

しげちゃん／室井滋

行方市立図書館のホームページで「新着案内」と「蔵書検索」ができます。

Jul 7 月図書館カレンダー

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

□は休館日 ※公民館図書室は異なる場合があります。



イベント情報

夏休みは図書館が楽しい
イベントがもりだくさん♪ みんなできてね！
☆小さいお子さんとお母さんのために

7月13日(水) 午前10時～	だっこでよみきかせ 絵本の時間
7月16日(土) 午後2時～	おはなし会(たなばた)

☆小学生のために

7月26日(火)	ミニブックづくり (思い出をスクラップ)
7月27日(水)	図書館探検 (クイズにも挑戦しよう)
7月28日(木)	ライブラリーシアター (何をやるかはお楽しみ♪)
8月5日(水)	一日としょかんIN (図書館の仕事って何をするの?)

施設名	開館時間	電話番号
行方市立図書館 (玉造乙 1175)	午前9:00～午後5:00 休館日は月曜日	0299-55-1495
行方市北浦公民館図書室 (山田 2175)	午前9:00～午後5:00 休館日は月曜日	0291-35-3777
行方市麻生公民館図書室 (麻生 1221)	午前9:00～午後5:00 休館日は月曜日	0299-72-1573

骨がやわらかく丸ごと美味しい、わかさぎ。骨粗鬆症を予防するカルシウムや、貧血予防の鉄分などの摂取効率が良い食材です。



○材料 (4人分)

A {カレー粉 大さじ1、プレーンヨーグルト 100g、しょうが・にんにく(卸し)各1片、砂糖 小さじ1、みそ 大さじ1}
・薄力粉 大さじ3・わかさぎ 20尾
・揚げ油 適宜・オニオンスライス、レタス、トマトなど好みの野菜

わかさぎのタンドリー風味揚げ

○作り方

- ①ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②①に薄力粉を加えて、ダマにならないようにさっくり混ぜ合わせる。
- ③わかさぎを②の衣にくぐらせ、180℃の揚げ油できつね色になるまで揚げる。
- ④季節の野菜と彩りよく盛りつけて完成。

(一人あたり)

熱量 149kcal たんぱく質 9.4g
脂質 7.1g 炭水化物 11.1g
塩分 0.7g

昔、漁獲したワカサギは、船で土浦へ行き内陸を通り宇都宮まで運ばれていました。その軌跡をたどり、ワカサギのPRをしてみたいですね。



お話しを伺った

海老澤武美さん

「油がのって身が柔らかく美味しい」と驚いていました。
Q 今後ワカサギをおしてみたいことは？