

人口と世帯 (平成 27 年 8 月 1 日現在 () は前月比)

総人口: 11,222 人 (-13) 男 5,409 人 (-12) 女 5,813 人 (-1) 世帯数: 3,496 世帯 (-11)
【内、外国人: 50 人 (-12) 男 9 人 (-7) 女 41 人 (-5) 外国人世帯数: 14 (-12) 世帯】

お誕生おめでとう



受付 平成 27 年 7 月 1 日 ~ 7 月 31 日

南越前町伝承塾発

おっかちゃんのお

びんごの味



こんにちは。南越前町伝承塾です。私たちは、地域に代々伝わるおふくろの味を、次の代に残していくことを目的に活動しています。今回から、季節にあったおいしい伝承料理を紹介していきます。皆さんのご家庭でもぜひ試してみてください。

失敗しない! 「すい」の作り方

【材料・分量】

- ・ びんごの皮 500g
- ・ 酢 180cc
- ・ 砂糖 100g
- ・ 塩 大さじ 1.5

【作り方】

- ① すいすいの皮をむき、2〜3cm ほどの長さに手でちぎる。
- ② 塩を振って混ぜ、2〜3時間ほどおき、しんなりさせる。
- ③ 砂糖と酢を鍋に入れて沸かし、鍋の周りがふつふつとしてきたら、②のすいすいをアクをしばって入れる。
- ④ 1〜1分半ほど煮たら火を止め、冷まして完成。

★すいすいは金気を嫌うので、調理の際は鉄の包丁やなべは使わないでください。

