

残しておきたい 狭山風景 ⑨

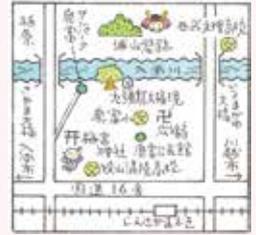
くずりゅうだいごんげん 九頭龍大権現と城山砦跡



題字・童絵・文/池原昭治氏

下奥富の入間川堤防沿いにある「九頭龍大権現」は、嘉永3年(1850)に造られたものです。入間川の水の猛威を鎮め、田畑を洪水から守ってくれる水の神として祭られています。

この場所から入間川の対岸に、望むことができる森が、「城山砦跡」です。この場所は、天文15年(1546)に、川越城を中心に繰り広げられた、川越夜戦ゆかりの砦といわれています。



新型コロナウイルス感染症に関する 電話による相談窓口(5月31日現在)

【感染症に関する相談】

◆県民サポートセンター(24時間対応)
☎0570-783-770

【外国語(11か国語)での相談】

◆外国人総合相談センター埼玉
☎048-833-3296

【DVや虐待の相談】

◆DV相談+^{プラス}(24時間対応)
☎0120-279-889

◆子どもへの虐待(24時間対応)
☎局番なしの189

【消費者トラブルなどの相談】

◆消費者ホットライン(24時間対応)
☎局番なしの188

枝豆とエビの炒め物

今月の食材

枝豆

材料・4人分

- 枝豆(さやから出したもの)150g
- ゆでたタケノコ150g ●エビ400g
- 刻みネギ1/2本 ●刻みショウガ小さじ2 ●油大さじ2
- 塩小さじ1/2 ●砂糖小さじ1/2 ●酒少々
- A●卵白1個分 ●ゴマ油小さじ1 ●塩少々
- 片栗粉大さじ1

作り方

- ①エビは殻と背ワタを取り除き、Aをもみ込んで下味をつけ、油で揚げる
- ②枝豆は塩ゆでてさやから豆を出し、薄皮を取り除く。ゆでたタケノコは薄切りにする
- ③フライパンで油を熱し、刻みネギと刻みショウガで香りをつけ、①②を加えてさっと炒める
- ④塩、砂糖、酒を③に加えて味付けする

※狭山市産の枝豆を使用しました。枝豆にはカリウムが豊富に含まれ、高血圧を予防する効果があるといわれています

広報さやまへのご意見・ご感想は はがき・メール・FAXで広報課へ

〒350-1380
狭山市入間川1丁目23番5号

✉ koho@city.sayama.saitama.jp

☎ TEL 04-2953-1111
FAX 04-2953-1117

🌐 公式ホームページ

📘 公式フェイスブック

🐦 公式ツイッター

📞 狭山市LINE公式アカウント
ID:@citysayama