

残しておきたい 狭山の風景 100



題字・童絵・文/池原昭治氏

さやまの歴史を刻む入間川

狭山を紹介する時、「入間川」を外して語ることはできません。

入間川は「狂言・入間川」、かげかくし地蔵、綿貫家の長者伝説、万葉集の伊弉麻治の歌など、歴史的な出来事の舞台や作品の題材となったり、狭山市入間川七夕まつりなどの行事が催されたりと、歴史とロマンに彩られたところ です。

狭山市はこの入間川と共に、これからの歴史も歩み続けていくでしょう。



※8年4か月にわたり、多くの皆さんに親しんでいただいた「残しておきたい 狭山の風景」は、第100回をもって終了いたします。9月から池原昭治さんの新コーナーを開始予定です。お楽しみに

狭山市入間川七夕まつりの 雰囲気をお楽しみください

★七夕のやらい飾りを設置

期間7月31日(金)～
8月10日(祝)

場所狭山市駅西口
市民広場 問合せ
商業観光課へ内線
2552



★短冊に願いを込めて

内容七夕飾りや短冊を飾るコーナーなどを設置
期間8月3日(月)まで 場所市役所1階エントランスホール
問合せ広報課へ内線7163

※今年の狭山市入間川七夕まつりは中止です

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



76 トマトときゅうりの炒め煮

今月の食材

トマト

材料・4人分

- 豚薄切り肉300g ●トマト2個
- きゅうり1本 ●タマネギ1個
- ラード(なければサラダ油)適量
- A ●しょうが汁小さじ1 ●塩小さじ1/2
- B ●酢大さじ2 ●砂糖大さじ1と1/2 ●ごま油大さじ1
- 酒大さじ1 ●しょうが汁小さじ1 ●塩小さじ1/2

作り方

- ①豚肉は一口大に切り、Aで下味をつける
- ②トマトとタマネギはくし形に切る。きゅうりは縦に半分にし、5mmくらいの斜め切りにする
- ③鍋でラードを熱し、肉を炒める
- ④肉の色が変わったら②を加えて、さらに炒める
- ⑤タマネギが透き通ってきたらBを加え、混ぜ合わせる

※狭山市産のトマトを使用しました。トマトに含まれているリコピンは、冬よりも旬の夏場に多く含まれ、油で調理することで吸収力が高まります。老化防止や美肌効果、生活習慣病の予防に役立つといわれています