No.153　広報とめ　9月1日号
発行日　平成23年9月1日　発行　登米市
〒987-0511　登米市迫町佐沼字中江二丁目6番地1

スマイルライフ 27

イキイキと活動している、サークル・団体を紹介します!!

登米謡曲会米山支部（米山）

登米謡曲会米山支部支部長
小和田（とします） 敏美 さん

謡曲は、やり始めるとたいへん面白く、また伝統文化の奥深さを知ることができ、ますますのめり込んで行きます。また、大きな声を出す事でストレス解消、健康維持にもつながります。

登米謡曲会米山支部は、昭和32年から活動を開始し、現在では6人の会員が所属しています。

会では、姿勢を正し、お腹の底から声を出すことでストレスを解消し、楽しみながら健康で過ごすことを目的に、毎週水曜日の午後7時から吉田公民館で伝統芸能の能楽の謡いとおはやしの練習を中心に活動を行っています。

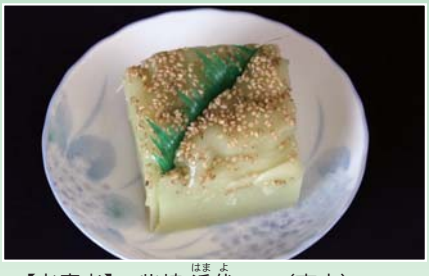
また、日ごろの練習の成果を発表するため、登米町の森舞台で毎月開催される登米謡曲会の月並会での発表や、毎年開催される登米薪能へも参加し、幽玄の世界を堪能しています。

【問い合わせ】
支部長　小和田　敏美　宅
☎0220（55）1839

おいしい! 楽しい! 米粉クッキング 16

Komeko Cooking

もっこりにらがんずき



【考案者】　柴崎 浜代（はまよ）さん（南方）

◆材料【2人分】

ケーキ用米粉……360g	小麦粉……120g
にら……200g	牛乳……450cc
お湯（熱湯）……200cc	砂糖……450g
塩……大さじ1	ごま……適量
食用油……少々	

◆作り方

①小麦粉、砂糖を別々にふるいに掛け、米粉（ケーキ用）と合せたものに塩を加え、さっくり混ぜる。
②にらをきざみ、さっと湯通ししてミキサーにかけ絞る（汁を使う）。
③①に②と牛乳を入れ、お湯（熱湯）を3回に分けて加えながら混ぜる。
④バットの内側に食用油を塗り、③の生地を流し入れる。
⑤蒸し器で約40分程度蒸し、粗熱を取る。

【ホームページでそのほかのレシピも紹介しています】

登米秋祭り

【日　時】9月17日㊏～18日㊐

【17日・宵祭り】

宵祭りでは、230年以上の歴史を持つ「薪能（たきぎのう）」が奉納されます。

▶薪能　伝統芸能伝承館「森舞台」
17:00～20:00
全席指定1,500～2,500円（前売券）
1,700～2,700円（当日券）
※入場券についての問い合わせ
とよま振興公社
☎0220（52）5566

▶小笠原流弓術　教育資料館前庭
14:00～15:00

【18日・本祭り】

本祭ではお囃子（はやし）が鳴り響く中、豪華絢（けん）爛（らん）の山車と神輿が町を練り歩きます。

▶山車・みこし・武者行列
町内中心部（寺池地区）10:00～

▶五葉山火縄銃鉄砲隊演舞
「登米交通公園」11:30～

▶岡谷地内南部神楽大会
伝統芸能伝承館「森舞台」
15:00～18:00

【問い合わせ】
登米総合支所市民課
☎0220（52）5051

モバイルとめ
（携帯電話版ホームページ）
http://www.city.tome.miyagi.jp/m/

登米市メール配信サービス
（防災や防犯、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします）
http://tomecity.mail-dpt.jp/

編集　総務部市長公室 広報広聴係　印刷　川内印刷株式会社
☎0220-22-2090　E-mail：koho@city.tome.miyagi.jp
FAX 0220-22-9164　http://www.city.tome.miyagi.jp/