



平成23年
(2011年)

町制施行
5周年記念式典

八重瀬町新年祝賀会

とき 平成23年(2011年)1月7日(金)

場所 八重瀬町中央公民館2階大ホール(旧東風平改善センター) ☎998-8383

平成18年1月1日に東風平町と具志頭村が合併して、今年で5周年を迎えたことから、今回は町制施行5周年記念式典と新年祝賀会を併せて開催します。八重瀬町の新年祝賀会につきましては、2部構成となっております。

第1部 企業や商工業者など経済産業界が中心となる祝賀会(名刺交換会)

第1部
■時間：午後2時～午後3時30分
■会費：2,000円(当日受付)

第2部 町制施行5周年記念式典並びに新年祝賀会
第2部
■時間：午後4時～午後6時
■会費：1,000円(当日受付)

★第1部と第2部ともに案内状がなくとも、どなたでも自由に参加できます。

■第1部と第2部の両方に参加する場合は3,000円となります。

■お問い合わせ先…
八重瀬町役場総務課

☎998-12200

第4回

舞踊フェスティバル

八重瀬町文化協会、目舞、洋舞による舞踊フェスティバル舞いの美しさ、踊る楽しさをご堪能いただきます。

日時 平成22年12月26日(日) 夜6時開演

場所 東風平中央公民館(旧東風平改善センター)

入場料 一般(前売)1,000円(当日1,300円)



特別ゲストを迎えての内容に、多彩な舞踊で舞台を彩ります。



材料

- <もち>
●もち粉240g ●水400cc
●ざらめ40g ●きな粉50g
●すりごま(白・黒)各50g
●弁当用カップ6号(樹脂加工のもの)15個
<もち>
●かぼちゃ(中)4分の1
●ざらめ70g 水少々

作り方

【かぼちゃあんを作る】

- ① かぼちゃを適当な大きさに切り、ざらめを30gまぶしておく。
- ② かぼちゃから水がたくさん出ていたら、そのまま煮る。水が少なかったら水を入れて煮る。
- ③ やわらかく煮上がったら残りのざらめ40gを加えてつぶす。(かぼちゃにより甘みが違うので、好みでざらめの量を調節する。)



【もちを作る。】

- ④ もち粉、水、ざらめ40gを容器に入れ、だまが無くなるまで混ぜる。
- ⑤ ④を耐熱皿に入れ、ラップをかけずに、電子レンジの強(500W)に4分間かける。(※電子レンジにより強さが違うので、様子を見ながら加減してください。)
- ⑥ ⑤を電子レンジから出して1～2回混ぜ、また電子レンジに6分間かける。
- ⑦ 電子レンジから出して混ぜ、スプーンを2本使って餅1個分取り出し、きな粉(又はゴマ)の上に出し、③のあんを包み、弁当用カップに入れて出来上がり。(お餅が熱くなっているので注意してください。)

「かぼちゃがとろ～り簡単餅」



アレンジレシピ
紅芋餅も加えてカラフルに★

～レシぴ募集!～

野菜を使ったメニューを募集します。料理の種類は問いません。(おやつ、ドリンク、etc…) 応募は、八重瀬町商工会 ☎998-4334まで

このマークの貼ってあるお店に応募用紙があります。



かぼちゃを
紅芋に替えて
紅芋あんも
できますよ。

レシピ考案者：新垣 利子さん