

Recipe

タチとブロッコリーのアヒージョ

旬のタチのうま味がたっぷりと味わえる一品!



① 調理時間 15分

- 作り方 ①ボウルに塩水(材料外)を張りタチを よく洗って、水気を切り、ハサミで一口大に 切っておく。ブロッコリーは一口大にカットして ラップをし、レンジで1分ほど加熱しておく。
- ②鍋にオリーブオイル、スライスしたニンニク、鷹の爪を入れて弱火 にかける。
- ③香りが出てきたら塩を加え、ブロッコリーとタチを入れる。オイル がグツグツしてきたら、ニンニクを焦がさないように弱火のまま 3分ほど煮込む。タチに火が通ったら完成。

材料(2-3人分)

- タチ(今回はスケダチ使用) …1パック(約200g)
- ●ブロッコリー…1/4株(約70g) ●オリーブオイル…150ml
- ●ニンニク…3片 ●鷹の爪…1本 ●塩…小さじ1





広報とまこまいでは、市民の皆さんからの投稿を随時募集しています。選ばれた投稿については、 広報とまこまい「みんなの広場」のコーナーに掲載させていただきます!

募集項目 写真、川柳、絵手紙、イラスト **応募方法** 応募作品とともに、①住所、②氏名、③年齢、④電話番 号、⑤タイトル(作品名)、⑥作品コメント(ひとこと)、⑦ペンネーム(希望の方)を明記し、Eメールまたは郵送で 宛先 ▶ Eメール kohokanri@city.tomakomai.hokkaido.jp 〒053-8722 旭町4-5-6 秘書広報課 広報担当 ※投稿作品は返却不可



苫小牧では秋から冬にかけ て、スケトウダラの刺し網漁 が盛んに行われています。ま さに今が旬!冬の家庭料理の

定番ともいえる「タチ(スケダ チ)」を使った簡単レシピをこ

今月の編集後記 秘書広報課

- ●新型コロナウイルス感染症の影響に より、すっかり年賀状を書かなくなって しまいました…。広報とまこまいをご愛 読いただいている皆さまに「今年もよ ろしくお願いいたします」。(清)
- ●とまイルの点灯が始まると、毎年「冬」 の訪れを実感します。イルミネーション はまちなかを明るく照らしてくれていま すが、皆さんにとっても2022年が少し でも明るい1年になりますように!! (池)
- ●冬の一大イベント「とまこまいスケー トまつり」が2年ぶりに開催されます。 入庁してから大きい祭りは全て中止だ ったため、初祭り取材!カメラを見かけ たら、素敵な笑顔をお願いします!(鈴)
- ●今月のとまこまいレシピのアヒージョは、 オリーブオイルとニンニクで食材を煮込む スペインの料理です。アヒージョの後は 残ったオイルを使ってスパゲティとお好み の具材で簡単パスタの出来上がり!(石)

人口と世帯(11月末)

数 ▶ 169,614人 (対前月比:72人減)

性 ▶ 83,067人

女 性 ▶ 86,547人

世帯数 > 90.548世帯

ストップ・ザ・交通事故!

交通事故発生状況(1月1日~11月30日)

発生件数 368件 (前年比43件増)

5人(前年比3人減) 傷 者 **414**人 (前年比54人増)