



ぶんかざい 212 南あわじの文化財

「二代目鶴澤友路」襲名披露公演

つるざわともじ
初代鶴澤友路師は、大正2年、福良に生まれ、4歳から三味線を習い厳しい修行の末、「女流義太夫」の第一人者として国内だけでなく海外でも活動し、平成10年、重要無形文化財「義太夫節三味線」保持者（人間国宝）となりました。後継者育成に励み、103歳で亡くなるまで淡路島内の小中高生をはじめ、千人以上の弟子たちに惜しみなく芸を伝えました。

この度、内弟子の一人である、淡路人形座の鶴澤友勇が、二代目鶴澤友路を襲名しました。襲名披露公演を行いますので、皆さまお誘いあわせの上、どうぞご来場くださいませ。

日時 5月16日(土) 18:00開演

場所 淡路人形座

☎淡路人形座 ☎ 52-0260



初代 友路師愛用のかみしもを再現・新調したものを受け取る二代目



家庭で楽しむ 学校給食 26

今月の献立 「肉みそ丼」

■ 材料(4人分)

〈肉みそ〉		〈野菜ナムル〉	
豚ひき肉	180g	もやし	80g
にんにく	4g	ほうれんそう	70g
しょうが	4g	きゅうり	40g
ごま油	小さじ0.5	にんじん	40g
みそ	大さじ0.5	濃口しょうゆ	大さじ0.5
テンメンジャン	小さじ1弱	三温糖	小さじ1弱
酒	小さじ1弱	ごま油	小さじ0.5弱
三温糖	小さじ1強	いりごま	4g
濃口しょうゆ	小さじ1弱		



一口メモ

甘辛い肉みそと、さっぱりした野菜ナムルをごはんのにのせた「肉みそ丼」。野菜もたっぷり食べられる、元気になるどんぶりです。

■ 作り方

〈肉みそ〉 ①にんにく・しょうがはみじん切りにする。②フライパンにごま油を熱し、にんにく・しょうがを炒める。香りが出たら豚ひき肉を加えてよく炒める。③肉の色が変わったら、みそ・テンメンジャン・酒・三温糖・濃口しょうゆを加え、汁気が少なくなるまで炒め煮にする。

〈野菜ナムル〉 ①ほうれんそうはゆでて冷水に取り、水気をしっかりしぼって3cm幅に切る。②きゅうり・にんじんは千切りにする。③もやし・にんじんをゆで、冷ましてから水気をきる。④いりごまは半ずりにする。⑤濃口しょうゆ・三温糖・ごま油を混ぜ合わせ、野菜といりごまを加えて和える。

〈盛りつけ〉 ①丼にごはんををよそい、肉みそと野菜ナムルを盛りつける。



ホームページ



Facebook



Instagram



X



LINE



総合窓口センター混雑状況