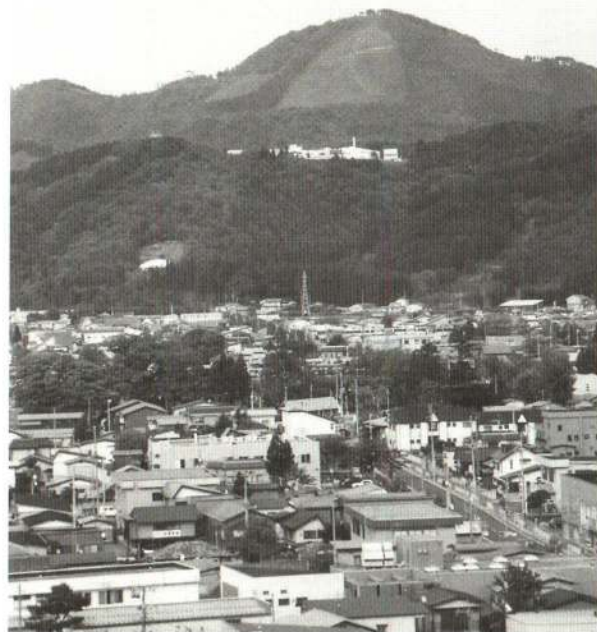




大館盆地の眺望絶景

おおだてしょうねんしぜん いえ
大館少年自然の家



標高二〇一メートル、市街地の東側に位置する長根山は、昔から春夏秋冬、市民のレクリエーションの場として親しまれてきました。この山頂に、市街地のどこからも眺めることのできる白いお船のような建物、秋田県立大館少年自然の家があります。

昭和四十九年のオープン以来、鳳凰山をバックにしたその景観は、まさに大館を象徴するものとなっています。また、全国約二百ある「少年自然の家」の中で、この施設のように市街地に近いものは珍しく、児童生徒を中心に二十六年間で延べ約八十万人的かたが利用しています。

この施設の見どころは、大館盆地を一望のもとに眺められること。市街地を眼下に、早朝体操をして



いる姿も見られます。夜景は函館山にも匹敵し、十一月ごろには雲海も見られるとか。近くの展望台からは、岩神ふれあいの森や樹海ドームなどさらに素晴らしい景観を楽しむことができます。また、山頂への道路沿いに植えられ、九月下旬に咲きそろふ紅紫色の宮城野萩も一見に値します。

緑の美しい季節です。長根山の山頂へは、車で気軽に行くことができますが、山野草などを楽しみながら登ってはいかがですか。一汗かいた後の眺望は最高です。

◎大館少年自然の家では、四季を通じて自然とふれあう事業を行っています。また、個人での利用(宿泊)も大歓迎で、職員による歓迎演奏もあるとか…!?

問 大館少年自然の家

☎ 43-3174

今月のレシピ

今が旬のタケノコ。その歯ざわりを、今日は“かき揚げ”で味わってみませんか。

タケノコのかき揚げ



1人分エネルギー230キロカロリー

材料 (4人分)

- ・細タケノコ(生)……20本
※ゆでたものは400g
- ・ミツバ……100g
- ・むきエビ(冷)……200g
- ・酒、塩……各少々
- ・小麦粉……100g
- ・衣卵……1個
- ・水……50cc
- ・揚げ油……適宜

作り方

- ① タケノコは斜め薄切り。ミツバは3cmの長さに切る。エビは解凍し、背わたをとり酒と塩をふる。
- ② ボールに水気をきった①を入れ、小麦粉大サジ3(分量外)を入れ混ぜる。
- ③ 衣を混ぜ合わせ②に加える。これを170〜180度の油で揚げる。熱いうちに、塩少々をふる。

一口メモ

タケノコは時間がたつと味が落ち、固くなるので早めに調理しましょう。かき揚げの材料に小麦粉をまぶすことにより油はねを防ぎ、具のまとまりがよくなって揚げやすくなります。