

あづみの

次回発行

No.356は5月24日発行です。

編集後記

◆ここ最近一番の発見。それは、「shiftを押しながら線を引くとまっすぐ引ける」ということ。苦戦してきた「まっすぐ線を引く」ことが簡単にできるようになり、レベルアップした気分です。コツコツ経験値を積んで立派な勇者になります。

◆「ほりにし」のレシピ写真のため、かじかの里で実際にメニューを試作。炒めたパスタにかけるだけのメニューが意外にもおいしいのでぜひお試しを！定番のステーキを焼きつつ、味付けも日焼けもバッチリでした。

◆毎回内容に悩む編集後記。紙面の記事は原稿がありますが、編集後記は違います。この少ない枠の中で分かりやすく伝え、オチが求められます。本年度もちょっとしたクスツと笑いをお届けできるよう精進します。え？オチは求めている？はい、今回の後記はイマイチでした。

◆先日、取材のため長峰山に行ってきました。見頃を迎えた桜は北アルプスと安曇野の雄大な景色と相性抜群！訪れた多くの方の笑顔で山頂は笑みの花も満開でした。季節を変えてもまた違った絶景が広がる東山。また行こっ！

2023年4月1日現在の人口と世帯数

住民基本台帳に基づく（ ）内は対前月比

人口96,455人(-11)

男46,843人(-8)

女49,612人(-3)

41,378世帯(+130)

本庁舎夜間時間延長窓口 5月9日(火)

17:15 >> 20:00

休日開庁日 4月23日(日)・5月27日(日)

8:30 >> 12:00

広報あづみの

2023年4月19日発行

編集・発行

安曇野市役所政策部秘書広報課秘書広報担当

〒399-8281 長野県安曇野市豊科6000

TEL 0263-71-2000 FAX 0263-71-5000

E-mail info@city.azumino.nagano.jp

WEB サイト

https://www.city.azumino.nagano.jp/

印刷製本 (有) 安曇印刷

数量限定 4月から販売中

アウトドアスパイス「ほりにし」 安曇野市オリジナルラベルで販売



安曇野をアウトドア・スポーツの聖地に。そのプロジェクトの1つとして、安曇野市オリジナルラベルのアウトドアで人気の調味料「ご当地ほりにし」を販売しています。アウトドアだけでなく家庭での料理にもぜひご利用ください。 圃政策経営課 TEL 71-2401



価格 842円(税込)

販売場所

- ①旬の味 ほりがね物産センター
- ② Vif 穂高
- ③ まちの駅 安曇野ベース

ラベルの写真「水鏡」

残雪の北アルプスが田んぼに映る水鏡。田植えの季節のみ楽しめる安曇野の代表的な風景です。

かんたん！安曇野×ほりにし レシピ

肉料理との相性は抜群。アイデア次第でさまざまな料理に活用できます。アウトドアや過程で楽しめるレシピを紹介しますのでお試してください。

信州サーモンのカルパッチョ



材料(2人分)

- ・信州サーモン(刺身用) 100g
- ・ほりにし 適量
- ・オリーブオイル 大さじ1

POINT

味付けは「ほりにし」のみ。手軽に本格的な味が楽しめます。

やみつき ほりにしおにぎり



材料(2個)

- ・安曇野産コシヒカリ 300g
- ・ほりにし 適量

POINT

一口食べた瞬間、口の中にスパイスの香りが広がります。