



晴れの国おかやま国体

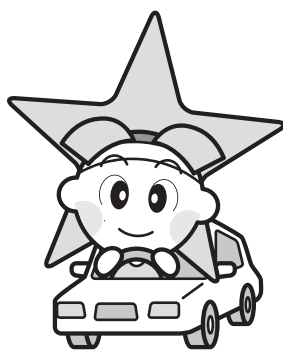
2005.10.22 ~ 27

みんなが主役 笑顔のかさおか

大会時の会場周辺での 交通渋滞について

「晴れの国おかやま国体」の開催が、いよいよ間近に迫ってきました。ご存じのとおり、笠岡市では笠岡総合体育館、笠岡市民体育センター、笠岡商業高等学校の三会場で「成年女子バスケットボール競技」が開催され、全国から選手や監督だけでなく、たくさんの方が笠岡を訪れることとなります。

誘導看板の設置を行う予定にしていますが、それでもなお、会場周辺の交通渋滞などが予想されます。会場周辺にお住まいの人をはじめ、来場いただく人など、多くの皆さんに大変ご迷惑をおかけすることと思いますが、ご理解とご協力をよろしくお願い致します。



自転車の借用について

選手・監督が、民泊家庭と民泊拠点施設との間の移動に利用する自転車が不足しています。



ご自宅で不用になった自転車、あるいは国体期間中だけなら貸し出しをしてもいいという自転車がありましたら、お住まいの地区が所属している民泊協力会に貸し出しをしていただきます。

貸し出しをしていただける場合は、詳細についてご相談させていただきますと思います。ですので、お手数ですが、国体推進課までご連絡ください。全国から来笠される選手・監督を温かくお迎えし、快適に過ごしていただけるよう、皆様のご協力をよろしくお願い致します。

問合せは

国体推進課

☎02-15-5610

国体 笠岡メニュー ミニレシピ

22日
夕食



- ◆岡山ばら寿司 ◆てんぷら ◆とろろ汁
- ◆にんじんゼリー ◆ぶんずぜんざい

ぶんずぜんざい 作り方



ぶんず

サヤエンドウの一種で、ぶんどう小豆とも呼ばれ、小豆と同じようにおこわに入れたり、菓子・しるこに使われます。
笠岡市の特産品のひとつ。

材料（4人分）

ぶんず……………120g
水……………640g(3・1/5カップ)
白玉粉……………80g
水……………適量
砂糖……………60g(大さじ4・3/5)
塩……………少々

- ① ぶんずは水につけておく。
- ② 白玉粉は水を加え、耳たぶのかたさに練る。
- ③ ①を火にかけ、柔らかくなるまでゆでる。
- ④ ゆでたぶんずの2/3をざるにあげ、裏ごしして(皮は捨てる)鍋に戻す。
- ⑤ 砂糖・塩を加え、味を調える。
- ⑥ 鍋に湯を沸かし、②を適当な大きさに丸めて入れ、ゆで、団子が浮き上がってきたらざるにあげる。
- ⑦ ⑥をぜんざいに入れる。