

みんなに伝えたい！とおかまちの「○○」

2月は「雪原カーニバルなかさと」の

魅力を発信★

食べて学ぼう！「令和8年・2月号」
とおかまちメニュー新聞



「雪原カーニバルなかさと」は、旧中里村時代から続くイベントで、今年で38回目です。日本一の豪雪地の冬を盛り上げ、中里を大好きになってほしいという願いのもと、住民手作りのスノーキャンダル約6000本が幻想的な空間を作り上げます。

たざわしょうがっこう なかさとちゅうがっこう
田沢小学校・中里中学校の
みんなも協力しています！



写真提供：中里支所地域振興課、田沢小学校

他にも、スノーチュービングや餅つき、ステージイベントなどのアトラクションや、打ち上げ花火も楽しめます。「食ののれん街」では、おいしいものが盛りだくさん♪
今年（令和8年）は新市誕生20周年記念として、さらにパワーアップしたイベントになるそうですよ。
3月7日（土）は雪原カーニバルへGo！

とおかまちメニューのレシピを紹介★

ゆらめくスノーキャンドルスープ

【材料（4人分）】

- ウィンナー 2本（輪切り）
- 玉ねぎ 120g（1cm角切り）
- にんじん 80g（いちよう切り）
- さつまいも 100g（いちよう切り）
- ホールコーン 50g
- サラダ油 小さじ1
- 調整豆乳 120ml
- がらスープの素 大さじ1
- 塩こしょう 少々

【作り方】

- ① ウィンナー、野菜を切る。（さつまいもは皮をむくときれいです。）
- ② 鍋にサラダ油をしき、ウィンナー、玉ねぎ、にんじんを炒める。
- ③ 水500mlを入れ、煮る。さつまいも、コーンも入れる。
- ④ 野菜が煮えたら、がらスープの素、調整豆乳を入れ、煮立てないように弱火にする。
- ⑤ 塩こしょうで味を調えたらできあがり♪

あたたかなキャンドルの明かりをイメージしたスープです

