

おのだけの素敵ないろ、ぜんぶ見つけよう。

2025

12

No.754

onoiro おのいろ

〈特 集〉

こねて、わらって、あったまる
郷土料理「まんがこ汁」





今月号は、小野町の郷土料理「まんがこ汁」を紹介！石井友子さんにインタビューを行い、実際に作っていただきました。インタビューの内容はP. 4～5に掲載していますので、ぜひご覧ください。

広報おのまちは



iOS用



android用



で配信中！



で配信中！

※カタログポケットは、多言語への翻訳機能があるため、外国籍の方でも簡単にご利用できます。

- 02 INDEX／
- 03 「カタログポケット」利用者アンケートへのご協力をお願いします
- 04 おのいる誕生！
- 04 郷土料理「まんがこ汁」特集
- 06 小野町70周年記念式典小野町功労者表彰式
- 09 第37回市町村対抗福島県縦断駅伝競走大会／町から小野高校へ栗苗木を贈呈
- 10 おのまち健康まつり2025開催／おのまち文化祭が開催されました
- 11 第8回ふくしま植樹祭・小野町70周年記念植樹祭が開催されました！
- 12 小野小通信
- 13 小野中通信
- 14 小野高通信
- 15 おのまち認定こども園通信／地域子育て支援拠点事業(おひさまカフェ)のお知らせ
- 16 小野町児童館キラッと☆おのの／「子育て応援アプリおののびby母子モ」配信中
- 17 おのまち地域おこし協力隊活動記／「空き家空き地バンク」掲載物件を募集！
- 18 第16回田村地方交通安全大会／第10回小野町パークゴルフ協会会長杯大会開催
- 19 株式会社東邦銀行・株式会社バイウィルとカーボンニュートラルの実現に向けた連携協定を締結／除雪作業にご協力ください
- 20 ライオンズクラブと小野高生が町に彩りを／宝くじ助成金で消防団備品を整備しました／シルバー人材センター美化活動／
- 21 お知らせ／ご寄付ありがとうございます
- 22 おのまちごみ減量大作戦！／マイナンバーカードをお持ちの方はコンビニで各種証明書が取得できます！
- 23 国民年金コーナー／スマホで撮影できるARフォトフレームのお知らせ【第3弾】
- 24 フォトコンテストの審査結果および表彰式を開催しました
- 25 おのまち夏まつり・たかむら踊り絵画コンクール／令和7年度米の消費拡大推進ポスターコンクール
- 26 小野町地域包括支援センターからのお知らせ／公立小野町地方総合病院からのお知らせ／
- 27 夜間診療所当番医・休日当番医
- 28 各種健診・教室などの日程
- 29 食品放射能測定結果／上水道水質検査結果／お誕生おめでとう／町の人口・世帯数／おくやみ申し上げます／町税等納期のご案内
- 30 小野町社会福祉協議会からのお知らせ

☎ 72-2111
問 デジタル推進室

※回答の目安時間は5分程度です。
※回答は一人1回でお願いします。
※回答いただいた内容は集計にのみ利用します。



アンケート
回答用QRコード



カタログポケットは
こちらからご確認
できます！

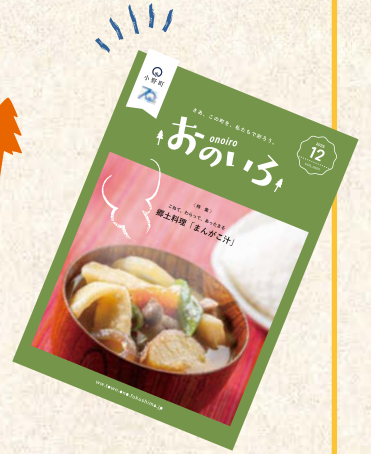
■ 回答フォーム
次のQRコードをスマートフォンやタブレットで読み込み、ご回答ください。

町では、今年度から広報おのまちは多言語で読める情報配信ツール「カタログポケット」を導入しています。「カタログポケット」では、10言語への翻訳や音声読み上げなどの機能を利用でき、大変便利です。利用者の皆さんへのさらなるサービス向上のため、アンケートを実施していますので、ご協力をお願いします。

「カタログポケット」利用者アンケートへのご協力をお願いします

Newborn

onoiro おのいろ 誕生!



小野町の広報紙が「おのいろ」として新しく生まれ変わりました!

「おのだけの素敵ないろ、ぜんぶ見つけよう」をコンセプトに、
この町で暮らす人々、美しい四季・イベント、そして町の未来の可能性を、
より鮮やかに、親しみやすくお届けします。

町の「今」と「これから」を映し出す、あなたにとっての一番身近な一冊を目指します。

さあ、一緒に新しい小野町のいろを探しましょう。

町民の皆さまへ

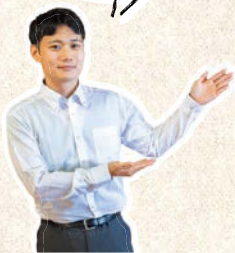
小野町が今年の2月1日をもって、町制
施行70周年を迎えることができました。
これもひとえに町政進展に多大なるご尽
力をいただきました先人諸賢のご努力
と、町民の皆さんの熱意とご協力の賜物で
あり、心から感謝とお礼申し上げます。

このたび、町の広報紙を「おのいろ」に変更
し、町の情報を町民の皆さんへ分かりやす
く親しみをもってお伝えできるよう、新た
な試みとして発行することとなりました。
ぜひご愛読いただければと思います。



町長 村上昭正

ここが
変わりました!



総務課兼デジタル推進室
広報担当 佐藤

01

もっと親しみやすく!

表紙デザインや特集紙面を刷新
し、写真と色を豊富に使用する
ことで、行政情報だけでなく町
の日常も伝わる、手に取りやす
い広報紙になりました。町民の
皆さんの「素顔」を大切にした特
集や、暮らしに役立つ情報も満載
です。

02

もっと小野町を好きに なるように!

小野町の隠れた魅力を再発見!
歴史、自然、特産品といった町の
財産を、深く掘り下げた企画で
紹介します。町で活躍する人々
のストーリーを通して、小野町へ
の愛着や誇りを育みます。「こん
な素敵な場所があったんだ!」
という発見が、あなたの心に新
たな「いろ」を加えます。

03

もっと行動したく なるように!

読んだら、何か「やってみたくなる」!
町民の皆さんが町を知り、町づくりに
参加できるきっかけを積極的に紹介
します。町の新たな魅力の紹介や、新
しい挑戦をしている人のレポートな
ど、「一度行ってみよう」「自分も一歩
踏み出そう」と思える情報が満載。あ
なたの行動が、小野町の未来をさら
に鮮やかに彩ります!

しねて、わらって、あったまる

郷土料理「まんがこ汁」

小野町に昔から伝わる、心も体もあったまる家庭の味。

「まんがこ汁」の魅力を紹介します。



①小麦文化が育んだ 小野町の郷土料理

湯気に包まれた大鍋で煮込まれているのは、たっぷりの野菜と「まんがこ」と呼ばれる太くて短い小麦の麺。小野町の食卓に昔から欠かせない、素朴な家庭料理「まんがこ汁」です。

「昔は味噌も小麦も野菜も全部自家製だったの。だから家ごとに味が違ったんですよ」と、郷土料理の継承に取り組む石井友子さん。名前の由来は、田んぼを耕す道具「馬鍬」の形に似ているから。かつて冷害が多かった小野町周辺は、コメの収穫が安定せず、葉たばこ栽培が盛んなことから霜よけ用に小麦を多く作っていたそうです。そうした暮らしの中で小麦を生かす知恵が根づき、まんがこ汁が生まれたといわれています。

粉に塩水を混ぜ、こねて寝かせ、手や足でのばして短く切る。うどんよりも手軽に作れるまんがこは、時代に合わせて工夫されながら受け継がれてきました。

②家族の団らんに 寄り添うまんがこ汁

日常のおかずとしても、ハレの

日のごちそうとしても親しまれてきたまんがこ汁。「昔は一度にたくさん作って3日がかりで食べることもあったの。忙しい時でもこれ一つでお腹いっぱいになるし、必要な栄養も摂れます。時間がたつほど食感が変わるから飽きずに楽しめるでしょ」と、石井さんは笑います。

使う野菜は季節によってさまざま。「冬は大根やにんじん、夏はかぼちゃ。旬なら何でも合います」。また、野菜の旨みが味の決め手になるため、「少量だと味が決まらないの。みんなが集まる時に作ると、とってもおいしくなるんですよ」と、大人数で囲むほどおいしく仕上がるのも特徴です。

家族や親せきが集まる年の瀬からお正月にかけては、まんがこ汁がひと際恋しい季節。湯気の立つ鍋を笑顔で囲む食卓に、「こねて、わらって、あったまる」の言葉がやさしく重なります。

教えてくれた人／
石井友子さん





小野町は発酵の町へ

column

昔から各家庭で味噌と醤油を仕込み、発酵食品が暮らしに根づいてきた小野町。発酵学の第一人者である小泉武夫先生の出身地でもあり、「発酵の町」のPRに力を入れています。令和3年には「小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会」が発足。味噌・日本酒・乳製品の3部会で、町産農作物を使った日本酒の商品化や、商品化へ向けた味噌・チーズの試作、発酵食品づくりの体験イベントを展開してきました。今後は町内事業者や飲食店とも連携し、発酵を活かした新たな名物づくりを目指しています。「小野町のお土産といえば発酵食品」と言われる未来へ、発酵文化の継承と地域活性を進めています。

教えてくれた人／
小野町産業振興課
吉田



／わが家の／

まんがこ汁エピソード



ふるさとの味が、わが家の定番に。

6年前に町内の飲食店で初めてまんがこ汁を食べました。テレビのレシピも参考にしながら、わが家流の味を探っています。豚汁に似た具材で手順もわかりやすく、寒い季節には重宝する一品。郷土料理を身近に感じることで、家族の絆も深まったように思います。今回の写真は赤味噌で作りましたが、主人の実家で仕込む白味噌でも挑戦してみたいです。これからも季節の野菜を取り入れながら、わが家らしいまんがこ汁を楽しんでいきたいです。

教えてくれた人／
吉田 由香さん



材料(5人分)

【まんがこ】

- ・小麦粉(中力粉か強力粉)・・・150g
- ・6%食塩水・・・75～85mg
- ・打ち粉(小麦粉)・・・適量

【汁】

- ・じゃがいも・・・中2～3個
- ・にんじん・・・中1/2本
- ・大根・・・中1/4本
- ・ごぼう・・・1/4本
- ・好みのキノコ・・・適量
- ・長ネギ・・・1本
- ・こんにゃく・・・1/4枚
- ・豚バラ肉・・・50g
- ・豆腐・・・1/2丁
- ・味噌・・・100g
- ・醤油・・・25mg
- ・油・・・大さじ1
- ・水・・・1.2ℓ

作り方

【まんがこ】

- ①ボウルに小麦粉と食塩水を入れ、握ったときに粉がまとまるまでよく混ぜる。
- ②生地をポリ袋に入れ、暖かい場所で1時間ほど寝かせる。※寒い時期は2時間ほど
- ③袋の上にタオルをかけ足で踏む。平たくしては折りたたみ、再度踏む工程を3～4回繰り返す。
- ④打ち粉をした台に生地を取り出し、麺棒で5mm程度の厚さにのばす。
- ⑤生地を10cm幅の蛇腹状に重ねてたたみ、7～10mm幅に切る。さらに長さが3～5cmになるよう短く切る。
- ⑥沸騰した湯で15分ほど茹で、冷水で洗ってぬめりを取る。

【汁】

- ①野菜とこんにゃく、肉を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に油を熱し、こんにゃく→ネギ以外の野菜の順に炒める。
- ③水・きのこ・味噌の半量を加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④豚肉・豆腐を入れ、残りの味噌と醤油で味を調える。
- ⑤茹でたまんがこを加え、ひと煮立ちさせる。最後にネギを散らす。

POINT!

まんがこは厚めに伸ばすとコシが出ておすすめです。多めに作って冷凍できるので、いろんな料理にアレンジしてみてください♪

