

ニュースMCTV

放送日時 月曜～金曜 午後6:00 更新

大阪・志摩・明和・多気・大台・大紀のホットな話題をお届けする「ニュースMCTV」。身近な出来事や話題をより楽しく、より分かりやすくお伝えします。



金曜日号のコーナー

アーティストノート

この地域にゆかりのあるアーティストたちの想いや作品の魅力をお届けします。

このmachi TAKE OUT

この町の美味しいテイクアウトグルメをご紹介します!ガッツリランチからかわいらしいスイーツまでいろんな食べ物をテイクアウトしますよ!

生中継 上野天神祭 ～まつりとともに、時を刻む～ (ICT制作)

放送日時 コミュニティチャンネル第1 (地デジ12ch)

10月19日 (日) 午前9時45分から正午

※天候などの状況により放送時間を変更する場合があります

ユネスコ無形文化遺産「山・鉾・屋台行事」に登録されている上野天神祭のダンジリ行事。19日の神幸祭では、神輿行列を先頭に、百数十体の鬼行列、豪華絢爛な9基のだんじりが巡行します。ICTでは本町通りの中継ポイントから、整然と並ぶ巡行の様子や祭の活気を生中継でお送りします。

今年は「まつりとともに、時を刻む」をテーマに、地域の営みや世代を超えた伝統にスポットを当ててお届けします。中継ならではの臨場感とともに、昭和100年を迎える今年、祭人の記憶をたどり、地域の誇りと上野天神祭の魅力をお伝えします。ぜひご覧ください。



FC.ISE-SHIMA応援番組 「VAMOS!FC.ISE-SHIMA」

放送日時 月曜日 午前8:45ほか

三重県中南部地域からJリーグ入りを目指す社会人サッカークラブFC.ISE-SHIMA。目標に向けて頑張る選手たちの様子を、たっぷりお届けします!お楽しみに!



武将とぐるり!城めぐり珍道中

放送日時 初回放送 17日 (金)

日本全国の城を拠点に周辺のグルメやアクティビティなど観光情報を発信する「武将とぐるり!城めぐり珍道中」。

今回は岐阜城下町の岐阜城楽市を紹介!放送お楽しみに! 制作: ミクスネットワーク



けーぶるにっぽん おまつりニッポン

放送日時 土曜日 午後1:00～ 日曜日 正午～

【TOKAIケーブルネットワーク】富士山御神火

【キャッチネットワーク】三河一色大提灯祭り

11 (土)、12 (日)、18 (土)、19 (日)

けーぶるにっぽん 壮観劇場

放送日時 土曜日 午後1:00～ 日曜日 正午～

【Goolight】雪の怪物と火山の宝石

4 (土)、5 (日)

【ケーブルテレビ富山】七色の華!水中スターマイン

25 (土)、26 (日)

ぐるぐるグルメ

制作/ZTV

伊勢・志摩のグルメ情報をお届けします。

ナナちゃんのお店紹介

制作/ICT

伊賀・上野地域のお店をご紹介します。

Z-NAVIGATION

制作/ZTV

津市近隣のグルメ情報をご紹介します。

ケーブルネットワークみえ

制作/三重県ケーブルテレビ協議会

県内のケーブルテレビ局が制作した番組をお届けします。

皇學館大学 大学生テレビ局

制作/ZTV

大学生が手がける地域密着番組です。

もっと!水の惑星紀行

制作/ZTV

鳥羽水族館で飼育されている生きものの中から飼育係さんでも怖いと感じる瞬間がある生きものたちをTOP10で紹介!

北勢情報トライフル!

制作/CTY・CNS

三重県北勢地域の話題てんこ盛りでお届けします。

台風シーズンや大雨の際にご活用ください



MCTVライブカメラ

MCTVでは、海や河川、道路の様子を確認できるライブカメラ、国土交通省のライブカメラを放送しています。
その映像をコミュニティチャンネル(第1・第2)でご覧いただけます。
大雨の際や台風シーズンなど是非お役立てください。



今月の料理

鮭ときのこのクリームパスタ

【材料：4人前】

フィットチーネ…………… 300g
生鮭…………… 2切れ
塩、こしょう…………… 少々
ベーコン…………… 2枚
玉ねぎ…………… ½個(100g)
生椎茸…………… 4枚
エリンギ…………… 1本
ぶなしめじ…………… 100g

サラダ油…………… 大さじ1杯
塩…………… 小さじ½杯
(ホワイトソース)
バター…………… 35g
小麦粉…………… 30g
水…………… 1½カップ
固形コンソメ…………… 1個
ローリエ…………… 1枚
牛乳…………… 1½カップ

塩…………… 小さじ1杯
こしょう(白)…………… 少々
パセリ…………… 少々



【作り方】

- 1 鮭は塩とこしょうをふり、魚焼きのグリルで両面いい焼き色をつけて焼き、骨と皮を除いて適当な大きさにほぐす。
- 2 ベーコンは1~2センチ幅に切る。玉ねぎは縦に薄切りにする。生椎茸は石づきを除いてから5ミリ幅に切る。エリンギは4~5センチ長さの縦切り、しめじは1本ずつに分ける。
- 3 鍋に水、固形コンソメ、ローリエ、牛乳を入れ、温めておく。
- 4 鍋を熱してバターを焦がさないように溶かし、小麦粉を加えて弱火で丁寧に炒めて粉っぽさをなくす。続いて、3を2~3回に分けて加えて混ぜ、塩とこしょうで味を調える。
- 5 フッ素樹脂加工のフライパンに油を熱してベーコンを弱火で炒

め、ベーコンの脂が出てきたら玉ねぎも加える。玉ねぎがしんなりしたら、玉ねぎを手前に寄せて空いたスペースに椎茸、エリンギ、しめじを加え、全体に広げるようにして焼く。きのこの大体火が通ったら、塩をふり込んで混ぜ合わせたら、4のソースに加えて混ぜ合わせる。

- 6 大きめの鍋にたっぷりの熱湯を沸かし、塩を加えてフィットチーネをさばき入れ、菜箸で大きく混ぜる。再び沸騰したらふきこぼれない状態を保ち、袋の表示時間より少し早め、1本つまんで加減を見て、少し硬いくらいでざるに上げて茹で汁をきる。
- 7 4のソースに鮭と6のフィットチーネを加えてあえ、各自の皿に盛りつけてパセリのみじん切りを散らす。