

ニュースMCTV

放送日時 月曜～金曜 午後6:00 更新

松阪・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!

新やくみつるの日本奇祭録

初回 2日(木)午後1:30

放送 毎週(火)午後5:00、(木)午後1:30、(土)午前10:30

日本のお祭りに造詣が深く、全国を巡ることをライフワークとしているやくみつるさんとともに、「日本の祭り」の知られざる世界をご紹介します。今回は日本全国の「火祭り」がテーマ。松阪市の愛宕山龍泉寺の火祭も登場します!

(制作: satonoka)



©satonoka

FC.ISE-SHIMA応援番組「VAMOS!FC.ISE-SHIMA」

放送 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。今回は、3月に行われた試合の様子など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 金曜日 午前7:30ほか

今回は、三重県鳥羽市にある「鳥羽城跡」です!鳥羽城跡とその周辺の観光スポット・ご当地グルメの見どころを紹介します。放送をお楽しみに!



制作:ミクスネットワーク

新三重においーさ 伊勢参宮街道おかげ旅

初回 1日(水)午後1:00

放送 毎週(月)午後11:00、(水)午後1:00、(日)午後8:30

三重県亀山市の東海道 47番目の宿場町関宿から伊勢神宮を目指し、伊勢別街道と伊勢街道を巡って歴史文化に触れながらその周辺地域の魅力をたっぷりお伝えします。旅をするのは、元AKB48の柏木由紀さん。どのような旅になるのかお楽しみに!

(制作: ZTV)



新伊勢志摩の魚屋さん 丸義商店

初回 4日(土)午後0:25

放送 毎週(土)午後0:25

志摩市阿児町にある魚屋丸義商店。波切漁港に水揚げされた魚をはじめ、プロの目で厳選した海の幸が並びます。週末にはマグロの解体ショーも!番組ではそんな伊勢志摩の魚屋さん 丸義商店をご紹介します。



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。

北勢情報トライフル!

制作/CTY-CNS

三重県北勢地域の話題でんご盛りでお届けします。

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

鳥羽水族館で開催されている春の企画展『イカ vs タコ 頂上決戦』に合わせ、変幻自在のイカタコワールドを紹介します!腕の本数や墨の成分、獲物の捉え方などのユニークな生態を比べてみましょう。

けーぶるにつぼん おまつりニッポン

【秋田ケーブルテレビ】上桧木内の紙風船上げ
【上越ケーブルビジョン】十日町雪まつり
11(土)、12(日)、18(土)、19(日)

けーぶるにつぼん 壮観劇場

【長崎ケーブルメディア】職人たちの長崎くんち
4(土)、5(日)
【長崎ケーブルメディア】長崎 港を照らす赤と青
25(土)、26(日)

特別
番組

錦の春の便り、 桜ぶり

大紀町錦で毎年行われている名産「錦ぶり」を味わい尽くすグルメイベント「錦ぶりまつり」。一本売りの天然ぶりやその場で捌いた新鮮なぶりを破格値で販売する大人気のイベントです。番組では、ぶり漁や当日の様子など見どころたっぷりお届けします。

※錦ぶりまつりが中止となったため、放送を中止いたします。



今月の料理 春野菜をたっぷり手作り春巻き

〔材料：4人前〕

豚薄切り肉…………… 200g
濃口醤油、酒 …… 各小さじ2杯
にんじん…………… 50g
干し椎茸…………… 3枚
たけのこ…………… 80g
にら…………… 40g
緑豆春雨…………… 30g
にんにく、しょうが 各1かけ

サラダ油…………… 大さじ1杯
胡麻油…………… 大さじ½杯
薄口醤油…………… 大さじ2杯
酒…………… 大さじ1杯
オイスターソース 小さじ1杯
砂糖…………… 小さじ1杯
中華スープの素…………… 少々
こしょう…………… 少々

片栗粉…………… 小さじ1杯
水…………… 小さじ2杯
春巻きの皮…………… 10枚
小麦粉…………… 大さじ1杯
水…………… 小さじ2杯
揚げ油…………… 適量



〔作り方〕

- 1 豚肉は千切りにしてボールに入れ、濃口醤油と酒を振って良く揉みこみ、下味をつける。
- 2 にんじん、たけのこ、干し椎茸は4~5cmの長さに千切りにする。にらは根本の固い部分を少し切り捨て、4~5cmの長さに切り揃える。にんにく、しょうがも千切りにする。
- 3 春雨は水につけて半戻しにし、水気をよくきってから4~5cmの長さに切る。
- 4 フライパンを熱して油を加え、にんにくとしょうがを弱火で炒めて油に香りを移したら、豚肉を加えて強火で炒める。
- 5 豚肉の色が白く変わったら、にんじん、干し椎茸、たけのこ、にらの順に加えて炒める。
- 6 調味料を加えて混ぜ合わせてから春雨を加え、春雨が透明になったら水溶性片栗粉でとろみをつけ、盆ざるにあけて熱を抜き、10等分する。
- 7 まな板に春巻きの皮を置き、6の具を手前へのせて包み、水で溶いた小麦粉で巻き終わりを止める。
- 8 揚げ油を熱して春巻きを入れ、綺麗な揚げ色がつくまで何度か返しながらゆっくりと揚げる。