



農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚網大学生生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

#### さわやかな緑！メロンとイカのカクテルマリネ

##### 【材料】(3人分)

〈1人分102kcal 塩分0.9g〉

メロン 90g  
イカ 50g  
赤パプリカ 50g  
黄パプリカ 50g  
玉ねぎ 30g

##### 〈調味料〉

オリーブオイル 大さじ1と1/2  
レモン汁 大さじ1  
酢 大さじ1  
はちみつ 小さじ1/2  
塩 小さじ1/2  
こしょう 少々

##### 【作り方】

- 調味料を全て合わせる。
- イカの下足は4.5cm、胴体は同じ大きさの短冊切りにし、沸とうしたお湯に入れ火を止めてふたをして5分。その後、ふたを取り5分放置する(こうする事でイカを柔らかくゆでることができます)。
- ②をザルにあげ水気を切り、冷ます。
- 赤、黄のパプリカを1cm角に切り、さっとゆで、冷ます。
- 玉ねぎは千切りにし水にさらす。その後よくしぼり水気を切る。
- メロンは1cm角に切る。
- ①と材料をあえて、皿やグラスに盛り付ける。

生ハムやタコでもおいし  
いです！  
ゆでた材料の水気はしっ  
かりとり、よく冷やすと  
さらにおいしくできます。



米、メロン農家 後藤 秀孝さん(鉄砲小路)

メロンは色や手触りで糖度を確認しながら収穫しています。メロンの糖度は収穫した後は変化しませんが、硬さは変わってきます。日がたつにつれてだんだん柔らかくなりますので、皆さんもぜひ好みの硬さを見つけてみてください。

尚網大学  
生活科学部4年  
藤田 沙也さん(左)  
中野 日奈さん(右)



##### 表紙の写真



スイートコーンを収穫する松川茂清さん。ドルチェドリームと甘娘という品種のスイートコーンを育てています。どちらの品種も黄色と白のバイカラーが特徴の糖度の高いスイートコーンです(関連16ページ)。

##### 編集後記

町のスイートコーンの出荷量は、県内1位。町民の皆さんにも、特産品だと知ってほしいと、今月号では表紙をスイートコーン農家の松川さんに飾っていただきました。突然お願いしたにも関わらず快く引き受けていただきました。恋する野菜に掲載した米、メロン農家の後藤さんの写真も急きょ撮影させていただきましたが、お二人とも育てている野菜のことをていねいに説明してくれました。町の農家さんの愛情たっぷりに育った野菜や果物たちをぜひ食べてみてくださいね。(新屋)

広報きくよう6月号に掲載している行事や催しは新型コロナウイルス感染症の影響で延期や中止の場合があります。参加の際は、各問い合わせ先にご確認ください。

町の新型コロナウイルス感染症に関する最新情報はこちら→



##### 今月の主な話題

- 避難情報が変わりました
- 新型コロナワクチン接種の予約を受け付けています
- 6月は児童手当・特例給付の「現況届」の提出月です
- 菊陽町消防団員を紹介します
- 納税通知書を送ります



## 誕生日

6月

##### 優貴保育園



いだ ゆな  
井田 結菜さん  
(鉄砲小路)

平成29年6月28日生まれ

おままごとが大好きな女の子です。4月から小学生になったお姉ちゃんと一緒に早起きも楽しんでいます。



よしだ こうき  
吉田 功樹さん  
(三里木北)

平成28年6月11日生まれ

保育士のそばにきてぎゅーっと抱きついたりさりげなく手をつないだりひとつひとつの行動があたたかい男の子です。

##### 配布についての問い合わせ

広報きくようコールセンター  
☎0120(935)667  
(午前9時～午後6時 土/日/祝は除く)



令和3年4月末現在  
( )内は前月比

| 人口  | 42,981 (+82) | ●出生／41  |
|-----|--------------|---------|
| 男   | 21,100 (+43) | ●死亡／31  |
| 女   | 21,881 (+39) | ●転入／293 |
| 世帯数 | 18,338 (+59) | ●転出／221 |