



### 今月の主な話題

- 2 令和5年菊陽町二十歳の成人式
- 4 令和5年消防出初式
- 6 菊陽町PR大使を任命しました！
- 8 令和4年分住民税(町県民税)・所得税申告
- 10 「キャロッピー」LINEスタンプ セリフ(案)大募集



菊陽町は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

新型コロナウイルス感染症などの影響により、催しなど掲載内容が変更となる場合があります。最新情報はホームページをご確認ください。



菊陽町二十歳の成人式の入口看板前で旧友と撮影(関連2ページ)

## 農家×学生

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



### おかわりしたい!! 鶏のキャロットソース添え

【材料】(4人分)

〈1人分 212cal 塩分1.4g〉

- 鶏肉……………400g
- 塩・こしょう……………少々
- 片栗粉……………大さじ3~4
- 油……………適量
- にんじん……………中1/2本(60g)
- りんご……………大1/4個(80g)
- 玉ねぎ……………20g
- 〈甘酢〉
- 酢……………大さじ3
- 砂糖……………大さじ2
- 薄口しょうゆ……………大さじ2

#### 作り方

- 1 鶏肉をひと口大に切り、塩・こしょうで下味をつける。
- 2 1に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- 3 にんじん、りんご、玉ねぎをすりおろす。
- 4 酢、砂糖、薄口しょうゆで甘酢を作る。
- 5 3と4を混ぜ合わせて、キャロットソースを作る。
- 6 2をキャロットソースに5分ほど漬け込み、味をなじませ、皿に盛り付け、キャロットソースを上からかけて完成。

Carrot



## 学生



尚綱大学 生活科学部4年  
すぎもと ゆりな  
杉本 優里菜さん

にんじんをすりおろしたりりんごと混ぜることで甘みが増し、さっぱりとした味付けになっています。子どもたちが大好きな唐揚げとキャロットソースと一緒に食べると、にんじんが苦手なお子様もさっとおかわりしたくなります。子どもから大人まで大人気の一品です。

30年前からにんじんを栽培しています。最近の品種は甘みが強く、出荷期間も長いので、年間を通しておいしく食べられます。昔のにんじんの味が苦手で、今も食べられない人にはぜひ進化しておいしくなったにんじんを食べてみてほしいです。



にんじん農家  
ほりかわ あつこ  
堀川 厚子さん(柳水)

## 農家



過去のインタビュー記事はこちら

### 編集後記

正月太りは回避。現状維持をキープした新屋です。今回は成年年齢が引き下げられてから初めて開催された二十歳の成人式のフォトリポートを掲載しています(関連2ページ)。夢を叶えて、両親や地元に戻りたいと話す二十歳。町職員としては地元を大切に思ってくれていることに嬉しくなりました。さて、実際に夢を叶えて地元に貢献しようとしている人も紹介しています(関連6ページ)。町に縁のある人で文化やスポーツの世界で活躍する人を菊陽町PR大使として任命しました。今後の活躍が期待されますね。(新屋)

