



今月の主な話題

- 2-5 **特集** 生きがいづくり
～いつまでも元気に生き生きと～
- 6-7 **菊陽町二十歳の成人式**
- 12-13 **令和5年分住民税(町県民税)・所得税の申告**
- 16 **町有地を売却します**



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

二十歳の成人式で晴れやかな振袖を身にまとった参加者 (関連6-7ページ)

広報きくようが届かなければ、☎0120(935)667 (午前9時～午後6時(土日祝は除く))へお電話ください。

紙面の市外局番 (096) は省略しています
QRコードはQRコードリーダーの登録商標です
SDG 2030

農家×学生

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



優しい甘さ! にんじんパウンドケーキ

【材料】(4人分)
(6.5×17.5×4.5cm パウンドケーキ型1台分)
(1人分 263kcal 塩分0.2g)

- にんじん 100g
- 卵 50g (1個)
- 無調整豆乳 50ml
- 薄力粉 120g
- ベーキングパウダー 4g
- 砂糖 70g
- サラダ油 25g
- バニラエッセンス 5滴

作り方

- 1 型にクッキングシートを敷く。
- 2 にんじんをおろし器でおろす。
- 3 オープンを180℃に温めておく。
- 4 ボウルに卵と砂糖を入れ、サラダ油を少しずつ入れながらハンドミキサーでよくかき混ぜる。
- 5 ④に無調整豆乳と②を入れ、さらによくかき混ぜる。
- 6 ⑤に薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、ヘラで全体を混ぜる。
- 7 よく混ぜたらバニラエッセンスを加え、ヘラで切るように混ぜる。
- 8 ①に⑦を流し入れ、全体をならす。
- 9 竹串を刺して生の生地が付かなくなるまで、オーブンで40分ほど焼く。
- 10 粗熱が取れたら型から外し、好みの大きさに切り分け、盛り付けてでき上がり。



学生



尚綱大学 生活科学部4年
よだ さいか
吉田 彩華さん

にんじんをすりおろすことで、野菜が苦手な人もおいしく食べられるケーキです。おやつにもぴったりなのでぜひ作ってみてください!

土壌を調べ、適正な量の有機質肥料を使い、おいしいにんじんを作っています。作り始めて35年。これからも長く農業を続けたいと思っています。にんじんは煮たり焼いたりどの料理にも使え、彩りにもなるのが最大の魅力です。



「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←QRコードを読み込み、ご回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)



過去のコンテンツはこちら



にんじん農家
まつむら さよと やすえ
松村 聖人さん、靖恵さん
(上津久礼)

農家

編集後記

成人式の取材に行ってきた。色鮮やかな振袖やかっちりとした大人なスーツを身にまとい、久しぶりの再会を喜ぶ姿が印象に残っています。堂々と夢を語る参加者の姿は、とても輝かしく希望に満ち溢れていました。私自身、同じ菊陽町の成人式に参加したのが3年前。他の職員や知り合いの方から次々に「懐かしいでしょ」と声をかけていただき、「まさか撮影する側になるとは思っていませんでした(笑)」と話しました。成人式のにぎやかな様子が伝わりとうれしいです(関連6-7ページ)。
(井手上)

