

広報 きくよう

Jun 2024

6

vol.637



今月の主な話題

- 2-5 特集 加速化する交通渋滞対策
- 6-7 風水害の備え、本当に万全ですか？
- 10 保育園などの副食費と学校給食費を補助します
- 13 新しい保険証の郵送方法が変わります
- 15 ロアッソ熊本グッズプレゼント！



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

町特産の春夏にんじんを収穫するみどり園の園児

広報 きくよう Jun 2024 6 vol.637

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が必要です

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。



甘さ引き立つ！ とうもろこしごはん

【材料】(4人分)
〈1人分 317kcal 塩分0.9g〉

- スイートコーン(生) …………… 1本
- 米 …………… 2カップ
- 小ネギ …………… 適量
- 濃口しょうゆ …………… 大さじ1
- 塩 …………… ひとつまみ

作り方

- 1 米を洗い、炊飯器の2カップの目盛りに合わせて水を入れ、30分ほど浸けておく。
- 2 スイートコーンの皮をむいて洗い、根元を切り落とし、半分に切る。切ったスイートコーンを縦に置き、包丁で実をそぎ落とす。芯は捨てずにとっておく。
- 3 小ネギを小口切りにする。
- 4 1に濃口しょうゆと塩を加えてしっかりと混ぜ、米を平らにならす。
- 5 4に2の実を加え、芯は米の中に押し込み、全体を平らにならし、炊飯する。
- 6 炊き上がったたら、茶碗に盛り⑤を上に乗らして完成。



学生



尚綱大学 生活科学部3年
うちのまゆ
内野 真結さん

芯と一緒に炊くことで、芯からうまみが出て、ごはんがさらにおいしくなります。
炊飯器で簡単にできるので、ぜひ作ってみてください！

町は県内トップレベルのスイートコーン生産地です。1株に3本ほどの実ができますが、養分が集中した最上段の実だけを出荷しています。電子レンジで4分加熱すると、おいしく食べることができます。ぜひ食べてください。



スイートコーン農家
(JA菊池菊陽スイートコーン部会長)
矢野 圭介さん(大堀木)

農家



「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)

編集後記

TGCに関連したイベントが町内で行われました。取材先で生の声を聞いたり、今回のように皆さんに混ざって「本物」に触れる体験ができるのは、改めて広報担当ならではの感覚。いきいき大では、普段プロのフォトグラファーさんに撮られているであろうモデルさんに前に、「モデルさんから見た私の姿って大丈夫か？」と、初めて被写体から見た自分を意識し、変な汗をかきました。今後、皆さんと取材先でお会いする際、私のカメラの構え方や言動が変わったら教えてください。(関連18ページ)。(井手上)



過去のコンテンツはこちら



KOISURU YASAI
恋する野菜