

広報 きくよう



今月の主な話題

- 2-3 フォトリポート 第46回菊陽町夏祭り
- 4-7 特集 豊かな地下水を未来へ
- 12 きくよう防災フェスタ2024を開催
- 12 台湾文化団体公演を開催
- 16 自治体DXを進めています



第46回菊陽町夏祭りでヨーヨー釣りに挑戦する子どもたち(関連2-3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
2030年までに持続可能な開発目標を達成

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。



爽やかな甘さ! ぶどうのパンナコッタ

【材料】(6人分)
〈1人分 273kcal 塩分0.3g〉

- 〈パンナコッタ〉
- クリームチーズ 140g
 - グラニュー糖 40g
 - 牛乳 250ml
 - 生クリーム 250ml
 - 板ゼラチン 6g
- 〈コンポート〉
- 巨峰 24粒
 - グラニュー糖 25g
 - レモン汁 10ml
 - 水 1カップ

作り方

- ① 耐熱ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、ヘラでなめらかにするまで混ぜる。
- ② 鍋に牛乳を入れて沸かし、火を止めた後、水でふやかした板ゼラチンを入れ混ぜる。
- ③ ①を2回に分けて加えよく混ぜたら、生クリームを加えて再び混ぜ、裏ごし器で別のボウルにこす。
- ④ ③を冷やしながらかき混ぜ、とろみがつけばグラスに流し、冷蔵庫で冷やします。
- 〈コンポート〉
- ① 鍋に湯を沸かし(材料外)、巨峰を入れ30秒間ゆでたら、巨峰を氷水の入ったボウルに移し、実と皮に分ける。
- ② 鍋に水を入れて沸かし、①の皮を入れて弱火で3分間煮たら、ザルでこしながらボウルに移し、皮を取り除く。
- ③ ②を再び鍋に戻し入れ、グラニュー糖を加えて沸かしたら、①の実を加え再沸騰し、火からすぐ下ろしてレモン汁を加える。
- ④ ③を容器に移し、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。
- パンナコッタの上にコンポートを盛り付けて完成。



恋する野菜

KOISURU YASAI

学生



尚綱大学 生活科学部 4年
いちほら なぎさ
市原 凧紗さん

旬のぶどうをコンポートにして、パンナコッタの上にかけてスイーツです。パンナコッタの甘さとぶどうの酸味の相性が良く、見た目も爽やかで今の季節にぴったりです。ご褒美スイーツに作ってみてください!

営農困難になったぶどう農家の後継ぎ、今年就農しました。ぶどうは病気の種類が多く管理に苦労することもあります。今後は品種を増やし多くの人に楽しんでもらうことが目標です。9月から直売所で販売しますので、ぜひお試しください。



「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)



ぶどう農家
くぼ だいき
久保 大樹さん(沖野)

農家



過去のレシピはこちら

編集後記

46回続いている夏祭り。歴史あるこの祭りに、今年も取材に行きました。多くの来場者の皆さんに快く撮影に協力していただきました。ありがとうございました。ありがとうございます。たくさん撮影したので、載せられない写真も多く、ありがたい気持ちと惜しい気持ちでいっぱいです。また、ステージイベントや町PR大使の登場、町民総踊りなど撮影したい場所が多く、楽しくも忙しい1日でした。個人的には、高橋洋子さんのステージに感無量だったので、花火の撮影準備のため曲の途中でその場を離れなくてはならず、とても後ろ髪を引かれる思いでした。(井手上)

