



今月の主な話題

- 2-3 フォトリポート
きくよう防災フェスタ2024・すぎなみフェスタ2024
- 6 年末年始の「ごみ収集と直接持ち込み」と「し尿くみ取り」
- 7 菊陽町・屋久島町 姉妹都市盟約締結30周年記念式典
- 10 令和6年度 菊陽町職員採用試験



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

すぎなみフェスタ2024でにんじんを手に笑顔の子どもたち(関連3ページ)

広報きくようが届けなければ、☎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コードは携帯アプリの登録画面です



農家×学生

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



もちもち! 自然薯のクリームニョッキ

【材料】(4人分)

〈1人分 634kcal 塩分1.0g〉

- 自然薯……………500g
- 強力粉……………200g
- 卵……………1個
- 塩……………少々
- 〈ソース〉
- 生クリーム……………1カップ
- 粉チーズ……………大さじ2
- ほうれん草……………150g
- ベーコン……………50g
- にんにく……………2かけ
- オリーブオイル……………大さじ1と1/2
- 塩……………少々
- ブラックペッパー……………少々

作り方

- 1 自然薯の皮をむき、竹串が通る硬さになるまでゆでたら、押しつぶし、強力粉・卵・塩を加え、ひとかたまりになるまでこねる。生地がまとまらない場合は、少しずつ水を加え、まとまるまでこねる。
- 2 まな板に打ち粉(分量外)をし、①を8等分にして直径2cmの棒状に伸ばす。これを1・5cm幅に切り、一つずつ丸めてフォークの背で軽く押しつぶす。
- 3 鍋にたっぷりの湯を沸かし、②をゆで、浮き上がったところで上げる。
- 4 ほうれん草は、ゆでて4cm幅に切る。ベーコンは0・5cm幅に切り、にんにくはみじん切りにする。Aを合わせる。
- 5 フライパンに④のにんにくとオリーブオイルを入れ、弱火で熱し、香りが立つたらベーコンを入れる。ベーコンに火が通ったらAを入れ、沸騰させないよう温める。
- 6 ⑤に④のほうれん草と③を加え、ソースを絡めたら、塩で味を調える。
- 7 皿に盛り付け、ブラックペッパーをかけたら完成。



学生



尚絅大学 生活科学部 4年
くらた もえり
倉田 萌李さん(右)
ひらの あゆみ
平野 歩さん(左)

自然薯は、古くから漢方薬に用いられ、体を元気にする食べ物として愛されてきました。今回は、自然薯を使ったニョッキです。ニョッキとは、イタリア発祥のじゃがいもを使った団子状のパスタで、もちもちとした食感が楽しめます。おしゃべりなランチにいかがですか？

現在、町で唯一、自然薯を生産しています。植付けから収穫まで、全ての工程を手作業で行っており、試行錯誤した栽培方法で、こだわりの詰まった自然薯を全国の消費者へ届けています。



「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。(尚絅大学生生活科学部)



自然薯農家
ふるしやうしゆうへい
古庄 秀平さん(馬場)

農家

過去のページは、こちらから

編集後記

この編集後記を書いてるのは11月中旬ですが、まだまだ夏日予報の日も多いです。フォトリポート(2・3ページ)で紹介したきくよう防災フェスタとすぎなみフェスタも、当日はすごく暑くて汗だらだらで取材しました。日差しも強く、気づいたら日焼けで顔にかゆみが…。昨年の反省を生かして、今年の夏は日焼け対策を意識していたのに、秋になって油断していました。日焼けによる心配は減りますが、これから寒暖差や冬の寒さが本格的になりますので、皆さんも体調にはご注意ください。(井手上)

