

広報 きくよう

Jan 2025
令和7年
1
vol.644



馬場桶権土地改良区

今月の主な話題

- 2-3 新年のごあいさつ
- 6 NHKのど自慢出場者・観覧者募集
- 7 『KUMAMOTO URBAN SPORTS FES 2025』開催
- 8 省エネ家電の購入を支援します！
- 11 キャロッピー号を無料で運行します！



広報
きくよう
Jan 2025
令和7年
1
vol.644

広報きくようが届かなければ、☎0120(935)667 (午前9時～午後6時 土日祭は除く)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
UD 2050
環境未来創造

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。



シャキシャキ!! 大根サラダ

【材料】(1人分)

〈1人分 138kcal 塩分0.8g〉

- 大根.....80g
- きゅうり.....20g
- レンコン.....10g
- ミニトマト.....3つ
- 油.....大さじ2分の1
- 〈ドレッシング〉
- 蜂蜜.....大さじ1と1/2
- 粒マスタード.....大さじ1
- 酢.....大さじ1
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- オリーブ油.....大さじ1
- パセリ.....適量

作り方

- 1 大根、きゅうりを千切りにする(できるだけ細かい千切り)。
- 2 レンコンは薄切りにして、水にさらし、水気を切る。少し多めの油で、カリカリになるまで炒め揚げにする。
- 3 ドレッシングの材料を全て混ぜ合わせる。
- 4 ①を皿に盛り付け、上から半分程度に切ったミニトマトと②をトッピングする。
- 5 ③をかけて完成。

Japanese white radish



学生



尚綱大学 生活科学部4年
わたなべ かな
渡邊 菜奈さん

寒さが厳しくなると、大根自身が、凍らないように水分を減らし糖分を増やすため、甘くなります。今回は甘くなった大根をサラダにしました。特製ドレッシングは、他の野菜にかけてもおいしいです。

ここには約4万2千本の大根が植わっており、おでん向きや加工用など、6品種の大根を作っています。手作業での収穫はとても大変ですが、傷のないきれいな大根を届けるためには、欠かせない作業です。



「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)



大根農家
そうま のりまさ
相馬 典将さん(古閑原)

農家



過去のレシピはこちら

編集後記

広報紙の編集を慌ただしく進めていると、「もう●月になってる！」と毎月思います。今もまさにその時期。と思っていたら、1年が終わろうとしています。年々1年経つのが早くなっている気がします。が、この現象には法則性があるそうです。0歳の1年を1とすると、2歳の1年は2分の1、50歳の1年は50分の1と、年齢に比例して1年の体感速度が加速するといわれているとか。その分、1日1日を充実したものにしていきたいです。そのために、来年の目標は「趣味を見つける」にしました。皆さんの趣味も教えてください。(井手上)

