

発行/菊陽町 | 〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町大字久保田2800  
TEL.096-232-2111(代) FAX.096-232-4923  
編集/総合政策課 | TEL.096-232-2112(直通) E-mail:kouhou@town.kikuyo.lg.jp  
URL <https://www.town.kikuyo.lg.jp/>

QRコードはQRデンソーコーポレーションの登録商標です



菊陽町は合併から70周年を迎えます



今月の  
主な話題

- 2-3 菊陽町合併70周年記念式典
- 5 11月はリチウムイオン電池による火災防止月間です
- 10 帯状疱疹ワクチン接種の費用を一部助成しています
- 12-13 KIKUYO AUTUMN EVENT
- 15 下水道使用料の基本料金を2カ月分減免します

学生  
さん



尚綱大学生生活科学部4年  
いわせ 岩瀬 あゆみさん(左) ひがくれ ほのか 日隈 歩香さん(右)

新米の美味しい季節になりました。おにぎりは、少し固めに握ると焼く時に崩れにくくなります。だしをかけるとさっぱり食べられるので、朝食にもぴったりです。

## 農家 × 学生 恋する野菜

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。

111



### 鮭の焼きおにぎり茶漬け

【材料】(2人分)

ごはん……………約400g (茶碗2杯分)	【だし汁】
生鮭……………1切れ	水……………400ml
しょうゆ……………小さじ2	顆粒和風だし……………小さじ1
みりん……………小さじ1	しょうゆ……………小さじ2分の1
白ごま……………適量	塩……………ひとつまみ
ごま油(焼き用) ……小さじ1	
刻みのり……………適量	
大葉……………2枚	
刻みねぎ……………お好みで少々	



← 過去のレシピはこちら



私が育てるヒノヒカリは、炊き上がりの風味が豊かでふっくらとしたお米になります。おいしいお米を作るために水の管理にこだわっています。みなさんにおいしいお米をたくさん食べてもらうために、日々頑張っています。

農家  
さん



多品目農家 うへだ ともかず 上田 友和さん(中代)



「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、回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)

### 今月の表紙



阿蘇くまもと空港で行われた空の日フェスタでの1枚。滑走路に立つてすぐの空はとても暗く、参加者のカウントダウンとともに、一斉にライトアップされた時の滑走路はとてもきれいでした。

広報担当になって半年が過ぎました。写真を撮ることはある程度上達したと思います。が、今の悩みはシャッターチャンスを見逃してしまうこと。皆さんの輝かしい一瞬を切り取るのですが、シャッターを押すのが遅くなってしまい、もっと良い写真が撮れたはずと後悔することもしばしば。また、基本的に私1人で写真を撮っているため、複数の良い表情が見えたときに誰を撮ろうか悩んでしまいます。あと1人私が欲しい。(橋元)

編集  
後記