

農家×学生

恋する野菜⑥



農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚網大学栄養科学科の学生考案レシピを紹介します。

ふわもち！揚げ出し風ダイコンもち

【材料】(1人前2個分)

ダイコン	4分の1本
小麦粉	大さじ1
片栗粉	大さじ1
しそ	2枚
鶏ひき肉	40g
濃い口しょうゆ	小さじ1
ショウガ	適量
揚げ油	適量
〈だし〉	
だし汁	50cc
片栗粉	小さじ2分の1
ショウガ	適量

【作り方】

- ① ダイコンの皮をむいてすりおろし、水気を切る。
- ② すりおろしたダイコンに小麦粉と片栗粉を混ぜる。
- ③ 鶏ひき肉におろしたショウガと濃い口しょうゆで味をつけ、丸く形を整える。
- ④ 鶏ひき肉を②の生地で包み、しそで巻く。
- ⑤ 熱した油で揚げ焼きにする。
- ⑥ とろみをつけただしをかける。



ダイコンの甘味を生かしたレシピです。お家にある材料で簡単に作れます。ネギを散らしてもおいしいですよ！



ダイコン農家(左から) 東恵治さん、香代子さん、電佑さん

肌つやのきれいな秋ダイコン「夏の守」と、食感が良くサラダにおすすめの春ダイコン「初嘗」を作っています。おいしそうな料理ですね。揚げ出し風は珍しいので作ってみたいです。

尚網大学
栄養科学科
狩生研究室



表紙の写真



色鮮やかな振り袖に身を包み、友人との再会を喜んで顔を見合わせにっこり笑う新成人。平成29年菊陽町成人式が1月8日、菊陽町図書館ホールで行われ、318人の新成人が門出を祝い、復興への決意を新たにしました(関連P 2・3)。

編集後記

足をけがして1カ月入院していました。車いす生活で、その間、係3人に広報を作ってもらいました。復帰後初の取材は成人式と出初式。感謝の気持ちや頑張りが伝わってきて、広報する喜びをあらためて感じました。そして第60回熊本県広報コンクールの広報紙町村の部で広報まきくようが受賞。皆さんの支えと協力、活動あっての入賞です。担当になって4年目、毎年入賞できほっと一安心したとともに広報の果たす役割を切に感じました。ことしは災害が少なく皆さんにとって幸多き一年になりますように。(上野)

今月の主な話題

- 2 平成29年菊陽町成人式 二十歳の門出
- 4 平成29年菊陽町消防団出初式
- 6 2月16日(木)～3月15日(水) 確定申告・住民税の申告
- 8 MR 2期、二種混合、成人用肺炎球菌の予防接種
- 10 平成28年熊本地震 一部損壊世帯に対する義援金の支給

ぼくの誕生日 わたしの誕生日 2月

さくら園



いたぐす はやて
板楠 颯さん
(駅前)

平成24年2月27日生まれ

サッカーが大好きな颯さん。友達と一緒に保育園の園庭でボールを追いかけて、元気いっぱい走り回っています。



くさづみ きさ
草積 希咲さん
(あさひヶ丘)

平成24年2月2日生まれ

難しいパズルにも諦めずに挑戦して遊んでいる希咲さん。友達と家族ごっこをして遊ぶことも好きです。

のうごき
平成28年12月末現在
()内は前月比

人口	41,020 (+104)
男	20,049 (+ 55)
女	20,971 (+ 49)
世帯数	16,494 (+ 43)

●出生/ 48 ●死亡/ 23
●転入/191 ●転出/112