

実りの秋
菊陽の秋



今月の主な話題

- インフルエンザの予防接種を受けましょう
- 後期高齢者医療保険料の減免申請は10月13日(金)まで
- 申請はお済みですか 一部損壊世帯に対する義援金の支給申請
- マイナンバーカードを使った各種サービス
- 農業委員会の委員と農地利用最適化推進委員を募集します

発行/菊陽町 〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町久保田2800
☎(232)2111(代) FAX(232)4923
☒URL <http://www.town.kikyuo.lg.jp/>

編集/総合政策課
☎(232)2112(直通)
☒ sogoseisaku@town.kikyuo.lg.jp

農家×学生
恋する野菜



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

優しい甘さでほっこり **サツマイモきんつば**

【材料】(12個分)

サツマイモ	300g	
黒砂糖	25g	
バター	15g	
油	適量	
A	白玉粉	3g
	薄力粉	15g
	砂糖	6g
	水	50cc

【作り方】

- ① サツマイモを蒸し、皮をむく。熱いうちに滑らかになるまでつぶす。
- ② 黒砂糖とバターを①に加えよく混ぜる。
- ③ 角バットに移し、冷蔵庫で30分程度冷やす。
- ④ 冷やしている間にAを全て混ぜ合わせて、網でこしておく。
- ⑤ ③が冷えたら、サイコロ状に切り分ける。
- ⑥ フライパンかホットプレートに油を薄く引き、⑤を④の生地に1面ずつ浸けて、表面が乾く程度に焼く。
- ⑦ 6面とも焼いたら出来上がり。



サツマイモ農家 ふくなが じゅんいち あきこ
福永 順一さん、明子さん(曲手)

主に紅はるか和金時という品種を作っており、家では焼き芋や天ぷらにして食べています。意外と表皮が傷つきやすいので、洗ったり梱包する時はとても丁寧に扱っています。大切に育てたサツマイモをぜひ食べてみてくださいね。



優しい甘さでお年寄りや子どもにもおすすめです!

いとう あおい
伊藤 碧衣さん
尚綱大学
生活科学部4年



表紙の写真



稲穂が徐々に黄金色に変化しつつある町東部の田園風景。暑かった夏が過ぎ、朝晩はひんやりとした風を感じるようになってきました。実り、食欲の秋といいますが、収穫されたおいしいお米が楽しみです。

編集後記

海外派遣事業でオーストラリアに行った中学生の皆さんは、全員英語が得意というわけではないようですが、ホームステイや交流を通してみんな多くのことを学んできたとのこと。すごいですね。得意ではなくても必死にコミュニケーションを取ろうとする気持ちや経験は、将来きっとどこかで発揮されることでしょう。学生時代、英語が一番苦手だった私。もし街中で海外の人に話しかけられてあたふたしていたら、さっそうと助けてほしいですね。(上田)

ぼくの **誕生日** 10月
わたしの **誕生日** 10月
武蔵ヶ丘第一保育園



たさき せいら
田崎 星來さん
(武8町内)
平成23年10月7日生まれ

塗り絵や絵本を読むことが大好きです。カラフルな絵や手紙を書いてみんなにプレゼントしています。



きちかわ ひめか
吉川 姫華さん
(武2町内)
平成23年10月27日生まれ

砂場でのままごとが大好きで、草花を飾ってごちそうを作り、友だちとパーティーごっこを楽しんでいます。

人 **のうごき**
平成29年8月末現在
()内は前月比

人口	41,131 (+80)
男	20,121 (+42)
女	21,010 (+38)
世帯数	16,699 (+38)

●出生/ 55 ●死亡/ 25
●転入/ 212 ●転出/ 162