



イノシシ生ハムのロールサラダ

●材料(3～4人分)

弓削イノシシの生ハム・・・2パック(10枚)
 ベビーリーフ・・・1/2パック　にんじん・・・1/4本
 赤玉ねぎ・・・1/4個　パプリカ・・・1/2個
 スライスチーズ・・・3枚

レモンのサワーソース

グリーンレモン・・・1個　マヨネーズ・・・大さじ3
 レモン果汁・・・大さじ1　砂糖・・・大さじ1/2

麦味噌ソース

麦味噌・・・大さじ2　みりん風調味料・・・大さじ3
 レモン果汁・・・大さじ1　オリーブオイル・・・大さじ1

●作り方

- 1 にんじんは千切り、赤玉ねぎは薄切りにして水にさっとさらして水を切っておきます。パプリカは縦に5ミリ厚、スライスチーズはななめ半分に切ります。
- 2 生ハムを縦長に置き、手前にベビーリーフ・にんじん・赤玉ねぎ・パプリカをのせてしっかりと巻いていきます(5枚分)。
- 3 同じように生ハムを置き、半分に切ったスライスチーズを一枚のせ、ベビーリーフと赤玉ねぎを手前にのせてしっかりと巻いていきます(5枚分)。
- 4 レモンのサワーソースを作ります。グリーンレモンは、おろし金で皮の緑色の部分だけを1個分おろします。白い部分は苦味が強いので入れないようにしてください。おろした皮1個分とそのほかの調味料を良く混ぜます。
- 5 麦味噌ソースを作ります。調味料を全部入れて良く混ぜます。本みりんを使う場合は、煮切ってアルコールを飛ばしてください。麦味噌の粒が気になる場合は、すり鉢でなめらかになるように材料を混ぜます。
- 6 お皿にもりつけます。半分にカットすると、食べやすく色合いもきれいです。作ったソースを添えて、お好みでつけてお召し上がりください。

弓削イノシシの生ハムはこちらでご購入いただけます。

●上島町獣肉処理加工会 ☎77-3327

租税教室

10/13

税金の大切さ学ぶ



10月13日(金)、弓削中学校において、租税教室が開催されました。

これは、税金の大切さを勉強することを目的とし、町税務課の職員が講師を務め、中学校3年生を対象に行われました。当日は、税金に関する講義やDVD鑑賞等を行い、授業を受けた生徒は、税金の大切さや納付することの重要性を学びました。

10/25

上島四島花の島構想

水仙を植栽しました



10月25日(水)、魚島保健センターの花壇に、ラッパ水仙の植栽を行いました。当日は、地区長、婦人会、元

気な島づくり実行委員会メンバーのご協力により、以前植栽した場所の草抜きまで、手際よく作業をすることができました。

3月～4月頃にはたくさんの水仙が咲き誇り、みなさんの目を楽しませてくれることでしょう。



地方教育行政功労者文部科学大臣表彰

地方教育行政功労者に表彰



元中学校校長、現在上島町教育委員の岡野英二さんが、地方教育行政功労者文部科学大臣表彰を受賞されました。

この受賞は、長年に渡り、今までの経験を生かした卓越した指導力により、教育行政の充実・発展に貢献した事が評価されたものです。

この度は誠にありがとうございます。