



KAMIJIMA KITCHEN

上島の文芸

最初の試み

こんなちは、皆さん。これを書いてると、冬が来ているこの困難な時期に皆さんがある気をつけるといいです。私は3月ができるだけバスに乗ることなどを制限しました。しかし、買い物のために周りの島に行きやすくなることに憧れます。だから、しばらく検討した結果、原付免許を取得することにしました。でも、正直に言うと自動車などを運転したことがありません。マルタには車が多すぎるのでなかなか危なそうと思いました。イギリスに移住した時にも、都市に住んでいたので別に乗り物がないらなかつたので免許を取って

いませんでした。しかし、特に今は田舎には車が大事だと感じています。

それで、英語の教科書を買って一生懸命勉強して英語で受験してみることにしました。そのためには、松山市にある愛媛運転免許センターへ行かなくてはいけません。

上島町弓削海の駅舎の管理人をしているピーターセン・マットさんと、ももこさんが車で連れて行ってくれました。

残念ながら合格しなかったけれど、英語で何かが失敗したら「If at first you don't succeed, try, try, try again」と言います。

日本語では一度でもうまいいなければ何度でもやれという意味です。また、もう一度取ってみるつもりなので、この記事を読む前に私が原付運転しているのを見たら、また挑戦してみて合格したことを意味しますね。それでは、皆さん、これからも気をつけてね。



今月の担当 ALT
ペイス・ジョナサン

干柿とレモンの紅白なます

●材料(4人分)

大根 4cm
人参 4cm
干柿 1~2個

塩	少々
砂糖	大さじ1
酢	大さじ2
レモン果汁	大さじ1

●作り方

- 1 大根と人参は皮をむき、せん切りにする。
塩（分量外）を振って軽くもみ、5～10分置く。
 - 2 干柿は種を取り除いて、せん切りにする。
 - 3 ①をさっと水洗いし、水気をしっかりと絞る。
 - 4 大根、人参、干柿、調味料を混ぜ合わせる。

一言メモ：干柿を加えることで、まるやかた風味に仕上がります。
サラダ感覚でいただける紅白なまです。
好みににくい方は、大根と人参をさつと湯通ししてください。



上島町長選挙に係る当選の効力に関する異議 申出に対する決定について

上島町選挙管理委員会では、濱田和保氏（上島町生名）から、令和2年10月25日執行の上島町長選挙における当選の効力に係る異議申出を受け、令和2年12月2日（水）に上島町長選挙投票用紙の開披再点検を行い、それぞれの候補者の有効投票を立会人の立会いのもと、再点検を行いました。

その結果、選挙会において決定された得票数に誤りはない、選挙会で決定したとおり上村候補の当選は有効であることから、異議の申出を棄却することと決定し、公職選挙法第215条の規定に基づき告示しましたのでお知らせします。



応募締切
2021年
1月31日



上島町観光協会では、令和3年1月31日まで「かみじまフォトコンテスト」の作品を募集しております。募集チラシについては先月12月の広報に折り込みましたが届いておりますでしょうか? 写真を複数枚応募される方は応募用紙をコピーして使ってもらって構いま

応募は写真をA4サイズの写真専用紙に
出力もしくは6つ切り(ワイド可)

プリントのみになります。写真の画像サイズ(解像度)については短辺が1,000px以上**に限ります。スマートフォンなど撮影される場合は最大・最高画質で撮影されたものでお願いします。**

今年はコロナ禍の影響でイベント・行事ごとの中止が多く、この機会にぜひ町民の方から、島の暮らしや日常をテーマにした作品応募をお待ちしております。