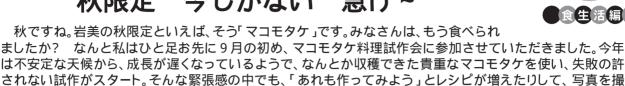


HEALTHFUL TOWN IWAMI

毎月19日はしょくいく(食育)の日です。

秋限定 今しかない



る時に気付けば「マコモ膳」が出来るほどの品数になっていました。 今回はその中でもいち押しのレシピをご紹介します。

ところで、岩美町産のマコモタケは、9月下旬から10月下旬までと、本当に短い期間、まさに秋限定でしか 出荷されないそうです。

みなさん、さっそくスーパーへレッツゴー! 私達が試作した料理のレシピも見てくださいね。 マコモタケに関する情報は、今月号の17ページに詳しく載っています。ぜひそちらも読んでみてください。

の中華風炒め

【 4 人分】 マコモタケ	食べやすく切る 80g 短冊切り 2個 短冊切り 100g ほぐす 大さじ1 大さじ1 大さじ3
みりん 赤唐辛子 片栗粉 大さじ1 ごま油	1本 細く輪切り 2倍の水で溶く

【作り方】

マコモタケは、長さ6cm・厚さ5mmの短冊形に切る。(存在感があるように切るのがポイント) 人参はレンジか茹でるかで、軽

く火を通しておく。 フライパンを火にかけて温め、 【サラダ油】を入れる。【ピーワ マコモ 、炒める。 豚肉 人参】の順に

【豚肉】に火が通ったら、【】で 味付けをする

【水溶き片栗粉】で全体にとろ みをつけてから、最後に風味付け として【ごま油】を加える。



★いち押し 「マコモタケの 中華風炒め



私のお気に入りは、 里芋 との煮物。マコモは煮る ことで、また違った食感 が楽しめましたよ

脳いきいき便り

福祉保健課



No. 6



松ぼっくりのフクロウ 濵田美江子(牧谷)



此飛間風下 の魚食さ駄 陽がをそ履 そうで 舳絶 居先っ窓夏 眠でての 0 り飛微風ゆ 誘ぶ笑鈴う げ ゃ 診良の 昼夏察い 夕 加食航日音 涼 藤後路 色

美

リハに取っながら、 セー を 期 ^{取組んでいらっ}-自然を見つめ から お 演け. の 健 760 ŧ でつくり、 しゃ 感じ、 る方々からの ま 脳力な 八 、や身体 を メッ

人 権 学 習 学 66

【鳥取県研究集会に参加して】

去る8月6日(木)・7日(金) 鳥取市を会場に 「人権尊重社会を実現する鳥取県研究集会」が開催さ れ、本町からも約80名が参加しました。

1日目に行われた特別報告では、前田芳子(鳥取市) さんが部落差別に関わる体験を報告されました。

差別は人間を否定するものです。「あちらの人 は・・・」と、生まれた地域によって区別され、別の 人間のように言われたときの悔しさ・悲しさ・無念さ は計り知れないものでした。

同じ人間同士なのに根拠のない理由のもとに区別 し、差別するという罪の大きさを考えさせられました。

娘の結婚式に、相手方の親・親戚が参加しない ということで、私たちも参加できず、自分たちだけで 式をあげました。結婚式は娘たちにとって、一生に 度の晴れの式です。その式に出席してやれない寂しさ は言いようがありませんでした。

相手の生まれた地域によって、我が子の結婚式にさえ 参加しない理由は、世間体を考えてのことと思われます。 世間体のためにどれほど多くの不幸がこの世に起こって きたかを考えさせられました。 (人権教育推進員)