

市報

と お

10
vol.148



鹿児島県・市町村合同企画

あったらしか！

鹿児島島の魚の魅力

特 集

県・市町村合同企画

あったらしか！ 鹿児島県の魚の魅力…P4～

目 次

今月のプレゼント……………	5
まちの話題……………	10
図書館だより……………	14
教育委員会だより……………	15
曾於市民プールだより……………	16
ソラシドエア「そお市号」運航開始…	18
青少年リーダー研修……………	19
市からのお知らせ……………	20
情報掲示板……………	36
市民の広場……………	39
戸籍の窓……………	40
くらしの情報……………	41



今月の表紙

今月の表紙は、末吉町岩崎にある株式会社西日本養鰻で働く社員の皆さんにご協力をいただき撮影。こだわりを持ってウナギと向き合う姿が強く印象に残りました。関連記事は9ページに掲載しています。

お詫びと訂正

9月号25ページの「県畜産共進会・第11回全県最終予選会」結果において第6区 新口誠さんと掲載しましたが「新原誠」さんの誤りでした。お詫びして訂正いたします。

たか森カフェよりお届け!

曾於市の 旬を食べる。

魚を
食べよう!!

第6食目 カツオの 梅しそカツ

材料（1人分）

青しそ……………4枚
カツオ……………60g×2枚
梅干し……………2個
酒……………適量
塩……………1つまみ
キャベツ……………1/6個
◆小麦粉……………適量
◆溶き卵……………1個分
◎パン粉……………1カップ
◎削り節……………5g

つくり方

- ① しそは茎を切り落とし、カツオは表面のドリップをキッチンペーパーなどでふきとり、酒を全体になじませ、塩をまぶして15分程おく。
- ② 梅干しは種を取って包丁でたたき、ペースト状にする。
- ③ ②の梅肉をカツオにのせ、しそで包む。◆を順にからめ、混ぜた◎をまぶしつける。
- ④ 残りのしそとキャベツを千切りにして冷水に放し、水を切る。
- ⑤ 180℃に熱した揚げ油に③を入れて1分ほどさっと揚げる。油を切って器に盛り、④のキャベツをつけ合せる。



たか森カフェの学校農園で採れた新鮮野菜を使った月替わりの「生パスタ」はもっちもちの食感でオススメです。また、「たか森野菜ランチ」も大人気!!ランチ以外にデザートメニューも充実しています。詳しくはホームページをご覧ください。なお、ご予約のお客様が優先となります。

たか森カフェ

毎週金・土曜日 11時～16時営業
財部町北俣 5410-1 ☎ 0986-28-6120