特集1 地域の神社を巡る…… P4～

特集2 市県民税の申告について…… P10～

目　次

曽於文藝…… 14
昔々のそお市…… 15
実は隣のスゴイ人…… 16
今月のカレンダー…… 18
まちのわだい…… 20
図書館だより…… 22
年金・生活のトラブル etc. …… 24
フォトコンテスト写真紹介…… 26
今月のピックアップ…… 27
情報掲示板…… 28
市民の広場・今月のプレゼント … 33
戸籍の窓…… 34

今月の表紙

表紙写真は太田神社の宮司と氏子総代の皆さん。外壁の改修工事が行われ塗りなおされた新しい本堂での一枚。お正月を前に参拝者を迎える準備が着々と進んでいました。今月の特集では曽於市の神社をご紹介します。【関連記事】４～９ページ

たか森カフェより お届け!!

曽於市の旬を食べる。

第44食目　とろ～り柔らかカブのかにあんかけ

材料（2名分）

かぶ…… 4個
かにの身（缶詰）…… 50g
※カニカマでも代用可
おろし生姜…… 小さじ1/2
【水溶き片栗粉】
片栗粉… 小さじ2/3（2g）
水…… 小さじ1/2強（3g）

【あんかけ】
だし汁…… 1と1/2カップ
薄口しょうゆ …… 大さじ1
みりん…… 大さじ1
塩…… 少々
酒…… 大さじ1

つくり方

❶ かぶの葉は、塩少々を加えたお湯でさっと茹で、刻んでおき青みとして使う。
❷ かぶは皮をむき、くし形に4等分に切る。
❸ 鍋に水2カップと【あんかけ】の材料を全て入れて火にかける。カブも入れ、沸騰してから5～7分程柔らかくなるまで煮る。
❹ カブが柔らかくなったら、かにの身、おろし生姜、❶を入れて味をみる。味が足りなければ塩少々を加える。
❺【水溶き片栗粉】を回し入れ優しく混ぜとろみをつけて完成。

学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評！ 毎週金曜日は大隅大川原駅にキッチンカーが出動します。
詳しくはホームページをご覧ください。

たか森カフェ　11時～16時営業　営業日:土・日・月・祝日　財部町北俣5410-1　☎0986-28-6120
※ホームページをご確認ください。