

地域おこし協力隊からの 活動報告…P4~

Ħ 次

図書館だより	7
まちのわだい	8
実は隣のスゴイ人	10
年金・税金 etc. · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	12
今月のカレンダー	14
国勢調査 2020	16
今月の PICK UP!	17
情報掲示板	18
市民の広場・今月のプレゼント …	25
戸籍の窓	26
くらしの情報	27



今月の表紙

6月21日に大隅町の岩川八幡神社で 約20年ぶりに結婚式が行われました。 儀式は県内でも珍しいという巫女舞が 奉納されるなど華やかに行われました。 記念撮影になると新郎新婦を中心にた くさんの笑顔で溢れている様子が印象 的でした。【関連記事】8ページ

曽於市の たか森 カフェより お届け!! 旬を食べる。

第39食目 夏野菜と梅の冷製茶碗蒸し

材料(直径約 8㎝の器で 5個分)	水······ 200cc
【卵液】	片栗粉 小さじ2
卵2個	【トッピング】
白だし 30cc	オクラ 3個
水······ 300cc	ミニトマト 3~5個
梅干し1個	コーン少々
【あんかけ】	梅干し1個
白だし 小さじ1	青シソ(千切り) 2枚
醤油 小さじ1	

- つくり方
- トッピングの材料を食べやすいサイズにカットする。
- ② 卵液の材料を混ぜ合わせて網でこし耐熱容器に注ぐ。その 後梅干しを少量ずつ入れて軽く混ぜる。
- ③ 沸騰した蒸し器で初めの1分は強大、その後弱大で約10分蒸したら、取り出して冷やす。
- ₫ 小鍋にあんかけの材料を全て入れ混ぜながら中火で加熱 し、とろみが付いたら冷ます。
- ⑤ 茶碗蒸しに夏野菜をトッピングし、あんをかけ、梅干し、 青シソを盛付けて完成。





学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったラ チメニューや、各種ケーキ、オーガニックコ ヒーも大好評! 大人の贅沢 ジビエバーガー も新登場です。 緑に囲まれた学校カフェで ゆっくり過ごしませんか? 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 定休日:火曜:水曜(不定休あり) 財部町北俣5410-1 ☎0986-28-6120 ※ホームページをご確認ください。