

黒潮町G・G愛好会 2月月例会

日時：2月1日(月)

場所：大方球場補助グラウンド(32ホール)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	宮地 洋子	62	3	20
準優勝	出島 正勝	69	2	18
3位	水野 一弘	71	2	16
4位	酒井 隆昌	71	1	20
5位	文野 雅允	73	1	20
6位	中山 次男	74	1	18
7位	岡村 知	77	1	16
8位	池田 章夫	77	1	14
9位	金子 静意	79	2	9
10位	岸本 栄	79	1	15

技術賞：浜田 衛 79打

最多ホールインワン賞：宮地 洋子 3ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 20ホール ※決定方法④による

※成績順位決定方法 ①打数の少ない者 ②ホールインワン(H数)の多い者
③2打数の多い者 ④年齢が上の者

くろしおっ子の学校給食

むらくもスープ



材料(4人分)

鶏卵	1個
カニカマ	35g
タマネギ	35g
ニンジン	35g
エノキダケ	35g
ネギ	15g
水	適量
だし昆布	2g
カツオ節	2g
水	540ml
塩	2g
薄口醤油	大さじ1
でんぷん	4g
水	適量

むらくもスープは、溶き流した卵が汁の中に薄く広がり、それがうすらとたなびく「むらくも」のように見えることからついた名前です。給食でも人気のメニューの1つです。カツオ節と昆布でだしをとるので、自然のうま味がたくさん入っています。家にある食材、調味料で簡単に作れるので、ぜひお試しください。

【作り方】

- ①分量の水より少し多めの水にだし昆布を入れ、30分くらい置く。その後、火にかけて沸騰直前に昆布を取り出し、沸騰後、かつお節を入れる。火を弱火にし、カツオ節が鍋底に沈んだら、カツオ節を鍋から取り出してだしをとる。
- ②タマネギ、ニンジンは細く切る。エノキダケは株元を切り落とし、食べやすい長さに切る。カニカマはほそく裂く。ネギは小口切りにする。鶏卵は溶きほぐしておく。
- ③①のだしに、タマネギ、ニンジン、エノキダケを入れて、火にかける。具材がやわらかくなったら、カニカマを入れる。
- ④塩・薄口醤油で調味し、汁が沸騰している状態のところに、溶き卵を回し入れる。卵がふわっと浮いてきたら水で溶いたでんぷんを回し入れ、やさしくかきまぜる。
- ⑤ネギを加えて軽く火を通したら、できあがり。

○お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201

佐賀学校給食センター ☎55-2166

佐賀明神丸、今シーズンのカツオ漁へ出港



今シーズンのカツオ一本釣り漁の開始に向け、2月、佐賀漁港から続々とカツオ船が出港していき、出港の際には、船員の家族や友人、町民などが見送りに駆けつけました。



今シーズンのスタートを切った第83佐賀明神丸

取材に伺った2月2日(火)は、先月号で特集した明神学武漁労長が率いる第83佐賀明神丸と第23佐賀明神丸が出港。この日は100人近い人たちが見送りに集まり、午前10時半過ぎ、「頑張って」「いっぱい釣って来てね」などの声援を浴びながら、出港していきました。

出港した船はその後、佐賀港内にある生け簀でバケツ約180杯分の活き餌用カタクチイワシを積み込み、カツオを求めて大海原へ旅立って行きました。

今シーズンの安全と大漁を黒潮町から願っています!



手を振る明神漁労長(左)と船員ら



船を見送る町民



活餌を船へ積み込み