

黒潮町G・G愛好会 12月月例会

日時：令和7年12月1日(月)

場所：大方球場補助グラウンド(24ホール)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	出島 正勝	49	2	13
準優勝	金子 広子	53	2	11
3位	水野 一弘	54	2	8
4位	池田 章夫	54	1	13
5位	矢野 昭子	55	2	10
6位	酒井 隆昌	55	1	13
7位	井上 愛子(※④)	56	1	13
8位	宮地 優典	56	1	13
9位	宮地 洋子	60	1	10
10位	矢野 良子	60	1	9

技術賞：宮川 依行 60打

最多ホールインワン賞：矢野 昭子 2ホール(※④)

最多2打賞：井上 愛子 13ホール(※④)

※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

土佐西南黒潮PG協会 黒潮町議長杯

日時：令和7年11月21日(金)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏名	総計
優勝	小野 みね	100
準優勝	尾崎 良二	101
3位	橋田 香苗	106
4位	佐田 幸一	106
5位	野中 郎海	107
6位	宮崎 安男	107
7位	井上 梅香	107
8位	茶畠すみ子	107
9位	小野 真人	108
10位	植野 忠美	113

ホールインワン 尾崎 良二

ベストスコア Aコース 23点 小野みね 尾崎良二

Bコース 24点 橋田香苗

※総合計同点の場合は、カウントバック方式とする。

※カウントバックの優先順位は、合計・計・2小計・B2・A2・1小計・B1・A1とする。

※1位2位の合計点数が同点の場合はA8～A9でプレオフとする。

くろしおっ子の学校給食

ピーマンの塩昆布和え



材料(4人分)

ニンジン 50g(1/4本)
キャベツ200g(1/6玉)
ピーマン 60g(2個)
塩昆布 12g
すりごま 小さじ1

「ピーマンの塩昆布和え」は給食で人気のメニューの1つです。

ピーマンは子どもが苦手としやすい野菜ですが、塩昆布和えは食べやすいようで、給食でも人気です。

作り方も簡単で、必要な材料も少ないので、ぜひお試しください。

[作り方]

- ①ニンジン、キャベツ、ピーマンは千切りにする。
- ②野菜を茹でたら、水で冷やす。
- ③水気を切った野菜に、塩昆布とすりごまを入れて和える。

○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



集落活動センター通信 No.28：かきせ

馬荷地域には、約1200年前に四国巡礼の際に弘法大師が一宿一飯のお接待のお礼として栗を残した伝説があり、その栗は「七立栗(大師栗)」と呼ばれ、昔から自生する希少種で、「七立栗生産組合」の方たちが大切に育てています。

その「切り枝」が「フラワー・オブ・ザ・イヤーOTA2025」(※)にて高知県初の「最優秀賞」に選出され、12月5日(金)に花き卸売会社「(株)大田花き」(市場)で行われた表彰式に矢野史明会長はじめ4名が参加しました。

生産者の皆さんには「これからも品質にこだわり、地域の発展のために大切に育てていきます」と受賞を喜んでいました。



◎大田花き花の生活研究所

※大田市場に出荷している花きの中から、その年の選考基準により選ばれた花きを評価・表彰するもの。