

黒潮町G・G愛好会 1月月例会

日時：1月5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	川村由美子	44	3	13
準優勝	佐竹 令子	48	3	10
3位	酒井 隆昌	54	0	18
4位	水野 一弘	55	1	12
5位	三保木一意	58	2	8
6位	中山 次男	58	1	9
7位	出島 正勝	59	1	11
8位	金子 広子(※④)	59	1	9
9位	曾根 省子	59	1	9
10位	池田 章夫	60	1	8

技術賞：酒井 隆昌 54打

最多ホールインワン賞：佐竹 令子 3ホール(※④)

最多2打賞：酒井 隆昌 18ホール

パフェクト賞：酒井 隆昌

※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 第3回西地塗装杯

日時：令和7年12月21日(日)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏名	総計
優勝	尾崎 良二	98
準優勝	尾崎 進	102
3位	野中 郎海	103
4位	宮崎 安男	103
5位	佐田 幸一	103
6位	篠田 重義	104
7位	村越 数義	104
8位	西森 美佐	104
9位	橋田 香苗	106
10位	畠原 敏男	107

ホールインワン：尾崎進 佐田幸一 西森美佐 小野真人
茶畠すみ子 西網清子 山本秀照

ベストスコア：Aコース 22点 宮崎安男
Bコース 22点 尾崎進

※カウントパックの優先順位は、合計・計・2小計・B2・A2・1小計・B1・A1とする。
※総合計同点の場合は、Aコースの8番から9番でプレイオフをする。

くろしおっ子の学校給食

サバの竜田揚げおろしだれ



材料(4人分)	
サバ	4切れ(1匹)
酒	大さじ1
片栗粉	適量
揚げ油	適量
ダイコン	100g
砂糖	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ2
A 酒	小さじ2

冬が旬のダイコンと、今がおいしいサバを使った季節の1品です。香ばしく揚げたサバに、ダイコンおろしの甘辛いタレをかけることで、さっぱりと食べやすくなります。家族みんなで楽しめる、今の時期におすすめの料理です。

【作り方】

- ①サバは三枚おろしにし、その後、身を半分に切って4枚にする。酒をふり、下味をつけておく。
- ②ダイコンはすりおろして、Aの調味料と合わせて火にかけ、ひと煮立ちさせておろしだれを作る。
- ③①のサバに片栗粉をまぶして、180℃の油でこんがり揚げる。
- ④揚げたサバに③のおろしだれをかける。

○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

若山楮刈り取り・蒸し剥ぎ体験

昨年12月11日(木)、拳ノ川小学校の児童らが和紙の原料となる「若山楮」の刈り取りを行いました。

同小は、楮の生育から行っており、紙を仕上げるところまで自分で行い、卒業証書として使用します。

同小6年生の宮崎渚さんは、「最初から育ててるので、達成感がある」、豊田悠真さんは、「刈り取った楮をまとめて結ぶのが、難しかったけど、中島さんに教えてもらった片リボン結びができるようになり、しっかり束ねられるようになった」と話しました。

また、12月20日(土)には、同小児童らの参加にあわせ、体験として地域内外の方も参加し楮の蒸し剥ぎが行われました。

