

黒潮町G・G愛好会 7月月例会

日時：7月8日(水)

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	矢野 良子	54	2	11
準優勝	松本美弥子	55	2	9
3位	宮地 優典	57	1	13
4位	池田 章夫(※④)	57	1	10
5位	酒井 隆昌	57	1	10
6位	水野 一弘	58	0	14
7位	宮川 依行	59	1	11
8位	佐竹 令子	60	1	10
9位	渡辺 栄	60	1	9
10位	井上 愛子	60	1	8

技術賞：水野 一弘 58打

最多ホールインワン賞：矢野 良子 2ホール(※④による)

最多2打賞：水野 一弘 14ホール

※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12回(有)じいんず工房大方杯

日時：6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 進	103
準優勝	橋田 香苗	104
3位	佐田 幸一	105
4位	宮下 隆夫	106
5位	宮崎 安男	107
6位	国澤 淑子	107
7位	尾崎 良二	108
8位	下元 敬造	108
9位	茶畑すみ子	108
10位	笠原 龍生	109

ベストスコア Aコース 24点 尾崎進
Bコース 23点 宮崎安男
ホールインワン Aコース 8番 下元敬造 野中郎海
Bコース 9番 宮下隆夫
ベストグロス 103点 尾崎進

※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でプレイオフとする。

くろしおっ子の学校給食

オクラのごま酢和え



材料(4人分)

オクラ 40g(4本程度)
大根 50g
キュウリ 100g(1本程度)
ちくわ 40g
かつお節 4g
ごま 6g(小さじ2)
三温糖 9g(大さじ1)
酢 10g(小さじ2)
薄口しょうゆ 10g(小さじ2)
塩 ひとつまみ

暑さで食欲が落ちやすいこの時期、おすすめしたいのがオクラの「ごま酢和え」です。オクラ特有のネバネバには胃を優しく守る働きがあり、疲れ気味の体にもうれしい一品。香ばしいごまと酢の酸味で、さっぱりといただけます。今が旬の地元の味で、体調を整えましょう。

【作り方】

- ①オクラはさっとゆがいて1cm程度に切る。
- ②大根はせん切り、キュウリは輪切りにし、塩をふってもむ。
- ③ちくわは5mm程度の半月切りにする。
- ④三温糖、酢、薄口しょうゆは合わせておく。
- ⑤材料を全て和えて、できあがり。

〇お問い合わせ 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.31：北郷

集落活動センター北郷では山の荒廃と高齢化が重なり、春の山菜「イタドリ」の収穫が年々大変になっています。そこで昨年から耕作放棄地を活用し、収穫しやすい畑での栽培に挑戦中です。

6月1日には県の試験で従来の2倍以上収穫できた苗を専門家の指導のもと、みんなで植え付けました。

今後も偶数月の屋台村や町内イベントなどへ出店予定です。地域の思いが詰まった伝統の味を、ぜひイベントで見かけた際は手に取ってみてください。

