

黒潮町G・G愛好会 9月月例会

日時：9月7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	宮地 優典	47	2	15
準優勝	池田 章夫	51	1	16
3位	中山 次男	53	1	14
4位	野村 民子	54	2	11
5位	曾根 省子	55	1	12
6位	宮地 洋子	56	1	13
7位	三保木一意	57	1	12
8位	佐竹 令子	57	1	10
9位	水野 一弘(※④)	59	1	10
10位	松本美弥子	59	1	10

技術賞：出島 正勝 59打

最多ホールインワン賞：野村 民子 2ホール(※④による)

最多2打賞：池田 章夫 16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

第64回大方の秋まつりと第14回黒潮町まるごと産業祭

黒潮町産品・産業の素晴らしさを住民の皆さんに再発見していただくことを目的に、今年も引き続き、下記日程で開催します。たくさんの方の来場をお待ちしています。

◆日時・場所 ※小雨決行、荒天時中止

土佐西南大規模公園 ふるさと総合センター周辺

●大方の秋まつり

11月7日(土)午前9時～午後6時

11月8日(日)午前9時～午後3時

●まるごと産業祭

11月8日(日)午前10時～午後3時

◆各種催し(予定)

●町内産品など出店(約30店舗)

●ステージイベント(踊りや演奏など)、

●体験ブース(ミニ列車、ドローン体験など)

●ストラックアウト、キックターゲット

○お問い合わせ

大方の秋まつり：教育委員会 生涯学習係

☎55-3117

まるごと産業祭：本庁 産業推進室 商工係

☎43-2113

くろしおっ子の学校給食

おいもケーキ



材料(マフィンカップ5個分)

小麦粉(薄力粉) 100g

ベーキングパウダー 3g

無塩バター 35g

上白糖 35g

卵 1個

牛乳 40ml

サツマイモ 70g

秋の味覚「サツマイモ」を使った、優しい甘さのカップケーキです。コロコロしたサツマイモを上にとッピングすると見た目もかわいらしく仕上がります。簡単にできるので、ぜひ作ってみてください。

【作り方】

- ①小麦粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ②サツマイモは1cm角に切り、レンジで3分ほど加熱して柔らかくしておく。
- ③ボウルに常温のバターと上白糖を入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ④溶きほぐした卵と牛乳を加えて混ぜ、①を加えてさっくりと混ぜる。
- ⑤マフィンカップに生地を入れ、上にサツマイモをとッピングする。
- ⑥180℃のオーブンで15分ほど焼く。

○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.32：かきせ

「馬荷地区の宝」でもある「七立栗(切り枝)」の出荷が、8月下旬から始まり最盛期を迎えています。

七立栗は葉と実の付きのバランスが良く「観賞用切り枝」として市場関係者から高い評価を受けていて、市場からは収穫前に事前注文が届くなど出荷量も順調に伸びています。

また昨年は「大田花き市場」が主催する「フラワー・オブ・ザ・イヤー OTA・2025」最優秀賞を受賞され、そのおかげで「黒潮町馬荷」の地名が全国に知れ渡りました。

今年は降雨が少なかった影響で成長が少し遅れているものの、枝ぶりも良く例年以上に商品として仕上がっていて、「七立栗生産組合」では切り枝を丁寧に選別・剪定するなど出荷作業に追われています。



選別・剪定作業



丁寧に剪定された七立栗(切り枝)