

広報コンクール

◎企画政策課/秘書広報係
☎内線 221・271

平成 28 年度鹿児島県広報コンクール

広報たるみず 12年ぶりに 特選を受賞



皆様に支えられ、よりよい広報誌を発行してまいります！引き続き、ご愛読いただきますようお願いいたします！

鹿児島県広報コンクールは、県内自治体が1年間に発行した広報作品を審査するものです。広報たるみずは近年、入選を受賞していましたが、平成28年度では、平成28年9月号が、平成14年度以来12年ぶりとなる特選を受賞いたしました。特選は、応募作品の中から1点のみ選出される最上位の賞です。審査では、垂水高校の奮闘と同校を支援する本市の取組を紹介した特集や、本誌が幅広い年齢層に受け入れられやすいこと、レイアウトや文章を分かりやすく伝える工夫が施されていることが評価されています。なお、垂水市公式WEBサイトも入選し、いずれも5月開催の全国広報コンクールに出品されます。今後も、愛読者の皆様にとって、「さらにと楽しく読める」広報誌を届けるために創意工夫を重ねてまいります。



受賞作品
WEBで！

【アクセス経路】
垂水市公式WEBサイト
⇒ 市政の動き
⇒ 広報・広聴 ⇒ 広報誌
⇒ 広報たるみず



かるかん

エネルギー 99kcal・食塩相当量なし

島津家 28 代斉彬が、江戸から帰国する時連れ帰った菓子職人により創作された。材料の時よりできあがりになるのが名前の由来。



かるかん (材料/8切れ分)

- ◎酢水 (長芋あく抜き用) …適量
 - ◎長芋 (山芋でも可) ……100g
 - ◎砂糖 ……90g
 - ◎水 ……100cc
 - ◎卵白 ……1個分
 - ◎かるかん粉 ……100g
- ①長芋は厚めに皮をむき、酢水であくをぬく。
 - ②長芋はすり鉢等ですりおろす。(分量の一部の水とミキサーにかけてもよい。)
 - ③卵白はよく泡立てる。
 - ④上記②の長芋に、砂糖と水を数回に分けて加えてよく混ぜ、上記③の卵白を混ぜる。
 - ⑤上記④にかるかん粉を加えて混ぜる。
 - ⑥クッキングシートを敷いた流し箱に、生地を八分目まで入れ、蒸し器で約30分蒸す。

3色いこ餅 (材料/6個分)

- ◎ほうれん草 ……20g
 - ◎人参 ……20g
 - ◎牛乳 ……大さじ3
 - ◎片栗粉 ……適量
 - ◆いこ餅1種類の材料
 - ◎いこ餅粉 ……50g
 - ◎砂糖 ……45g
 - ◎熱湯 ……大さじ3
- ①ほうれん草と人参を茹で、それぞれフードプロセッサー等ですりつぶす。
 - ②いこ餅粉と砂糖を混ぜ合わせる。
 - ③上記②に沸騰したお湯を加えながら、よく混ぜこね、上記①をそれぞれ加えさらにこねる。
 - ④牛乳いこ餅は、いこ餅粉と砂糖を混ぜ合わせて、温めた牛乳を加え混ぜこねる。
 - ⑤三つのいこもちに片栗粉をまぶし、麺棒でのばし三色を重ね菱形に切る。

3色いこ餅

エネルギー 186kcal・食塩相当量なし

いこ餅は江戸時代から伝わる鹿児島県の祝い菓子。煎った餅米の粉が原料であることが名前の由来。3月の節句等に進物として配られる風習があった。



第9回
郷土菓子を食す

Healthmate of this month 今月の食改さん



左下から/藤原正子さん、瀧田雅子さん、山下敬子さん
左上から/田村洋子さん、中濱文子さん、森悦子さん、川筋貴子さん



食生活改善推進員は、食を通じた健康づくりや、食育アドバイザーとして、全国15万人が活動しており、平成24年度から、男性会員の加入が認められました。