

まちの「特産品」を 売り出そう！

今年度実施された「まちみがき人材パワーアップセミナー」の受講者が、今ある特産品の販売促進により本町のPRを図ろうと、取り組みを始めました。

手始めに、町の特産品であることが一目で分かるよう、イワシをモチーフにしたマークを作成。11月3日からは、本町が発祥の地である「ソフトみりん干し」に貼られ、売り出されます。

皆さんもぜひ、この機会に「町の味」をご賞味ください。

問企画政策課政策推進班 ☎(70) 0315

産業振興課商工海岸振興班 ☎(70) 0356

<大網白里町の特産品>

- ①イワシのゴマ漬け
- ②みりん干し
- ③はまぐり・ながらみ



④宮谷餅



⑤煮干し



海をイメージした演出と優しい音を奏でる金管部員たち



瑞穂小金管部が満点評価

第30回東日本管楽器合奏フェスティバル千葉県大会が10月3日に四街道市文化センターで行われ、県内小学校16校が技術力と表現力を競い合いました。本町からは瑞穂小学校金管部の62人が出場し、曲目「コンチエルト・ダモアレ」を演奏。素晴らしいサウンドとパフォーマンスを披露し、80点満点の80点評価で、念願の最優秀賞となる千葉県管楽器教育研究会会長賞を受賞するとともに全国小学校管楽器合奏フェスティバル東日本大会の出場権を手に入れました。

また10月6日には、瑞穂小全校生徒の前でこの栄誉ある賞の受賞報告の後、審査員からも絶賛を受けた演奏を披露。会場となった体育館は大きな拍手に包まれました。演奏を終え、部長の竹林茉莉子さんは「もっと心をひとつにして思い切り楽しくやっていきたい」と東日本大会に向けた思いを話してくれました。

事故ナシを願い ナシを配布

秋の全国交通安全運動

秋の全国交通安全運動の一環として、9月17日、東金警察署では町内の国道で、ドライバリーに安全運転を呼び掛けるキャンペーンを行いました。

出動式では、飯田剛士東金警察署長が「悲惨な事故を一件でもなくすよう取り組んでいただきたい」と交通安全協

会員などに協力を呼び掛けました。

また、一日警察官に任命された、大網高校の内木航さんと芹澤友美さんは、りりしい制服姿で「すべての人が安心して道路を利用できるように、事故ナシを呼び掛けたい」とあいさつ。道路に立ち、ドライバリーに自分たちで育てたナシ100個を配り「交通事故ナシ」を呼び掛けました。



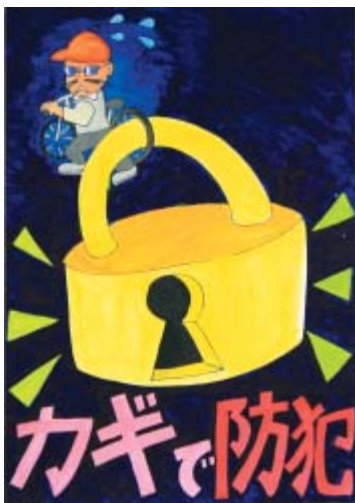
交通安全を願いナシを配る大網高校生徒

小中学生が安全なまちへの願いを込めて

防犯ポスター展

県民の防犯意識を高めてもらうようと県防犯協会と千葉県警による防犯ポスター展が行われ、応募のあった6,10

3点のうち入賞作品50点選ばれました。本町からも増穂小6年の鈴木光さんが最優秀賞を受賞しました。



▲金賞を受賞した鈴木光さんの作品

休日当番医

診療時間は9時～17時までとなります。なお、都合により、当番医が変更になる場合があります。休日当番医テレホンサービス(☎0475-50-2531)もあわせてご利用ください。

月日	内科系	外科系	
11/3 (水)	錦織メディカルクリニック (大網白里町) ☎0475(72)0214	さくらクリニック (横芝光町) ☎0479(84)4333	東葉クリニック (東金市) ☎0475(55)3311
11/7 (日)	秋葉医院 (東金市) ☎0475(52)2039	高橋医院 (山武市) ☎0475(82)2450	座間泌尿器科医院 (東金市) ☎0475(52)2266
11/14 (日)	斎藤医院 (大網白里町) ☎0475(77)2802	あきば伝統医学クリニック (山武市) ☎0475(86)3711	季美の森整形外科 (大網白里町) ☎0475(70)8951
11/21 (日)	天野内科クリニック (東金市) ☎0475(55)3986	原田医院 (芝山町) ☎0479(77)0056	睦岡クリニック (山武市) ☎0475(80)8001
11/23 (火)	はにや内科 (大網白里町) ☎0475(70)1500	伊藤医院 (山武市) ☎0475(82)2508	とよだ整形外科医院 (東金市) ☎0475(54)6200
11/28 (日)	不動堂クリニック (九十九里町) ☎0475(76)7737	京業内科クリニック (山武市) ☎0475(82)2400	まさごクリニック (横芝光町) ☎0479(80)0122

・夜間急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511 20時～23時
・休日救急歯科診療所(東金市) ☎0475(50)2512 休日のみ9時30分～16時
※時間外の受診については消防本部 ☎0475(52)4137

料理 鮮やかお菓子

栗入り紫芋大福

材料6個分

- <大福のあん>
- 紫芋..... 120g
 - 山芋..... 60g
 - 砂糖..... 60g
 - 塩..... 少々
 - レモン汁..... 少々
- <大福の皮>
- 白玉粉..... 120g
 - 砂糖..... 70g
 - 水..... 130cc
 - 片栗粉..... 適量
 - 栗の甘露煮..... 6粒

食物繊維とポリフェノールが豊富な紫芋と、熱に強いビタミンCの含まれる栗を使った、見た目もかわいい大福です。

作り方

- ①紫芋は厚めに皮をむき、3cmの輪切りにする。山芋は2cmの輪切りにし、たっぷりの水につけてアクを取る。
- ②①をゆでる。柔らかくなったら湯を捨てて水分をとばし、粉をふかせる。
- ③熱いうちにつぶし、砂糖と塩を加えて火にかける。木べらで底を焦がさないように練り、最後にレモン汁を加え、きれいな色に仕上げる。
- ④③で出来たあんに栗を入れて丸めておく。
- ⑤白玉粉、砂糖は深めの耐熱容器に入れて混ぜ、水を少しずつ加えてよく混ぜる。(白玉粉をあらかじめ細かくしておくとうり)
- ⑥⑤の材料にラップをしてレンジ強2分加熱し、取り出してよく混ぜる。加熱と混ぜる作業を透明感が出るまで3回前後繰り返す。
- ⑦片栗粉を薄く敷いたところへ生地をとりだして6等分にし、④のあんを包む。

1個分 241キロカロリー

食生活改善協議会



安心生活

応援メッセージ

誰もが住みよい生活環境を築くことができるように、次のことに注意しましょう。
●駅前広場では、JR大網駅の駅前広場は、路線バスやタクシーなどが乗り入れ、駅を利用するうえで、重要な場所となっています。
●朝の列車発着時には、送迎を目的とする自家用車で混雑し、公共交通の通行の支障となっています。マナーを守って、みんなが気持ちよく利用できるようにしましょう。
●障害者用駐車スペースの適正利用にご協力を
●公共施設や病院、スーパーマーケットなどの駐車場に設置されている障害者用駐車スペースは、障害者をはじめ、高齢や難病、けが等で行方が困難な方や妊婦などが優先的に利用できるものです。
●安易な気持ちで必要のない人が車を止めているため、本場に必要の人が駐車できない深刻な問題が生じています。
●障害者等の方々も、安全に安心して利用できるように、ご協力をお願いします。