

こじゃんと

うまいのお

いの町の料理③

【鮎の生姜煮】



-作り方-

- ① 鮎は軽く焼いておきます。
- ② 生姜は薄切りにします。
- ③ 水、酒、生姜、みりん、ざらめ、しょうゆを鍋に入れて火にかけます。
- ④ ざらめが溶けたら鮎を鍋に入れます。落としぶたをして2～3時間、弱火で煮たらできあがり。

ワンポイント!

- とにかく、じっくり気長に煮ることがポイントです。上手に煮上がると、頭の中から尾まで全て食べることができます。

このコーナーでは、毎月いの町の山や川でとれる食材を使った料理やいの町の郷土料理を紹介します。

6月には仁淀川での鮎漁が解禁になります。そこで今回は仁淀川の鮎を使った料理です。



材料(4人分)	
鮎	8匹
水	550cc
酒	300cc
生姜	30g
みりん	100cc
ざらめ	100g
しょうゆ	大さじ2

自慢の料理を『広報いの』に掲載してみませんか?

ただいま、いの町ではいの町でとれた食材を使った料理や郷土料理の情報を募集しています。「自分が住んでいる地区にはこんな変わった料理がある。」や「こんな特産品を使った料理を思いついた。」等、いの町の料理に関する事ならどんなに小さな情報でもかまいません。いただいた情報の中から、この『こじゃんとうまいのお～いの町の料理』に掲載させていただきます。電話、FAX、Eメール等でも受け付けていますので、情報をお待ちしております。

問い合わせ

企画課 ☎ 893-5855 FAX 892-0353
Eメールアドレス kikaku@town.ino.kochi.jp



上下水道休日当番

いの町上下水道組合

☎ 090-9555-6246

飼えなくなった
犬の収集日程

6月12日(月)・7月10日(月)・24日(月)

受付時間 8:30~9:30

- 伊野地区……役場本庁・各出張所
- 吾北地区……吾北総合支所
- 本川地区……本川総合支所

※吾北・本川地区の方は、処理手続きの都合上前日16時までに各総合支所に連絡をお願いします。

問い合わせ 環境課 ☎ 893-1160



今月の納税

町県民税 全期(前納)・1期
国保税・介護保険料(暫定)2期



休日当番医

※都合により当番医が変更となる場合があります。
受診の前に電話でご確認ください。

6 月

4(日)	関田病院	893-0047
11(日)	高岡内科	892-0296
18(日)	森木病院	893-0014
25(日)	天王診療所	891-6678

7 月

2(日)	関田病院	893-0047
9(日)	さくら病院	893-5111
16(日)	町田整形外科	891-6565
17(月)	森木病院	893-0014
23(日)	田村外科	893-5712
30(日)	仁淀病院	893-1551

広報いの 2006年6月号【No.21】 2006年6月1日発行

編集 ■ いの町広報編集委員会

発行 ■ いの町 電話/088-893-1111(代)

印刷 ■ 高知印刷株式会社