



～作り方～

- ①梨は4つ割にして芯を取り、8ミリ位の厚さに切る。ざるに入れてさっと水をかける。
- ②鍋に梨、砂糖、柚子の搾り汁を入れて火にかける。強火であくを取りながら20分位煮る。
- ③寒天液を作る。鍋に粉寒天と分量の水を入れ、寒天が煮溶けたら②の梨を煮汁と共に入れる。沸騰直前に火を止め、水をとおしたバットに流し入れる。梨が全体にいきわたるよう箸で整え、冷やし固める。

ワンポイント!

バットに梨を流し入れる時は、まんべんなく並べましょう。
新高梨は傷や変形のあるものでいいです。
新高梨の旬の時期に①から②までの調理をして冷凍保存しておくといいです。

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。

第6回は伊野地区特産の新高梨を使った料理です。



材料(10～15人分)		
白砂糖	水	粉寒天
80g	500cc	4g
柚子	新高梨	白砂糖
1個	100g	500g

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の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

9月25日(月)

10月11日(水)

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

固定資産税 3期

国保税・介護保険料(本算定) 5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。

9 月

3(日)	関 田 病 院	893-0047
10(日)	高 岡 内 科	892-0296
17(日)	さ く ら 病 院	893-5111
18(月)	森 木 病 院	893-0014
23(土)	仁 淀 病 院	893-1551
24(日)	西 村 整 形 外 科	893-2455

10 月

1(日)	関 田 病 院	893-0047
8(日)	さ く ら 病 院	893-5111
9(月)	天 王 診 療 所	891-6678
15(日)	森 木 病 院	893-0014
22(日)	仁 淀 病 院	893-1551
29(日)	西 村 整 形 外 科	893-2455

広報いの 2006年9月号【No.24】 2006年9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