



-作り方-

- ①里芋は柔らかく蒸して皮をはぎ、大きいものは食べやすい大きさに切る。
- ②片栗粉をまぶして、油でカラリと揚げる。
- ③小鍋に調味料を入れて煮立て、②の里芋からめ、仕上げに小口切りの葉にんにくをからめる。

ワンポイント!

葉にんにくの代わりに、しょうがのみじん切りを利用してもおいしい。

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7回は伊野地区特産の白芽芋を使った料理です。

※第1回から第6回までは、いの町食生活改善推進協議会のご協力を得て掲載してきました。今回は、伊野町生活改善グループ連絡協議会のご協力を得て掲載しました。



材料(4人分)	
里芋	500g(正味)
砂糖	50g
濃い口しょうゆ	大さじ3
葉にんにく	適宜
酒	少々
揚げ油	適宜
片栗粉	適宜

伊野町生活改善グループ連絡協議会から一言

伊野町生活改善グループ連絡協議会は、旧伊野町内の4グループ30名で構成され、農業大学校や伊野商業高校での「伊野の家庭料理」の伝承や、農産加工に関する研究等の活動を行っています。

昨年から、いの町産のしょうがを使った加工品開発に取り組み、「焼き肉のたれ」と「生姜焼きのたれ」の2品ができあがりしました。町を代表する特産品に育てていくと、会員一同張り切っています。

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

10月11日(水)

11月6日(月)・20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



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。

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)	西村整形外科	893-2455
22(日)	仁淀病院	893-1551
29(日)	森木病院	893-0014

11月

3(金)	さくら病院	893-5111
5(日)	関田病院	893-0047
12(日)	町田整形外科	891-6565
19(日)	西村整形外科	893-2455
23(木)	高岡内科	892-0296
26(日)	仁淀病院	893-1551



今月の納税

町県民税 3期

国保税・介護保険料(本算定) 6期

広報いの 2006年10月号【No.25】2006年10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