

西村吉之助さんが

秋の叙勲を受章

このたび、西村吉之助さん（松城）が秋の叙勲の瑞宝双光章を受章されました。

西村さんは、昭和36年から50年以上にわたり、学校薬剤師として松前町や渡島管内全域の学校保健の伸張や向上に努力され、また、町議会議員（5期20年）なども務め、地方自治の振興と住民福祉の発展に尽力されました。

伝達式は国立劇場大劇場（東京都）及び皇居で行われ、賞状と記念品が贈呈されました。



岡本清治さんが

高齢者叙勲を受章

このたび、岡本清治さん（福山）が高齢者叙勲の瑞宝双光章を受章し、1月20日に役場で伝達式が行われました。

財政の安定化や住民福祉の向上、地域経済の発展及び教育の振興を図るなど、地方自治の振興発展に尽力された功績が認められ受章しました。

岡本さんは、松前町収入役（2期8年）や教育委員会教育長などを務め、45年以上にわたる豊富な行政経験と卓抜な見識をもって、



真剣勝負！フットサル大会

2月2日、町民体育館で「第15回松前町サッカー協会会長杯フットサル大会」(会長・熊谷直実) が開催され、中学生・高校生・社会人合わせて60名(9チーム)が参加し、熱戦を繰り広げました。

優勝

- Windy松前(一般)
(酒井潤、佐々木啓、進藤智哉、龍川佑介、槻館竜棟、山本伸洋)
- ②チーム教員(一般)
③ボンベイ口(一般)

■MVP 進藤智哉(一般)



地元食材に舌鼓

農漁村生活展

1月30日、町民総合センターで「第32回松前町農漁村生活展」が松前町農漁村生活改善グループ（会長・秋本コウ）主催で開催されました。

漬物、食品加工、おやつ、リフォームの4部門に工夫をこらした作品計101点が展示され、審査結果の発表を待ちました。

また、一般公開には約150人が訪れ、松前の食材を活かした料理に舌鼓をうつていました。



各部門の優秀賞は次のとおりです。（敬称略）

【漬物の部】

『にしん漬』

秋本コウ（館浜）

【食品加工の部】

『トーフ入』

ほっけのかまぼこ

秋本コウ（館浜）

【おやつの部】

『するめの天ぷら』

阪本 信（館浜）

【リフォームの部】

『ティッシュユカバー』

石山直子（静浦）

農漁村生活展

～ひみつのレシピ～

にしん漬



漬物

材料・干にしん(3枚)・キャベツ(1個)・白菜(1個)・大根(1本)・人参(1本)・生姜(100g)・唐辛子(3本)・米こうじ(350g)・塩(350g)

作り方①水(500cc)を沸騰させ冷ましたものに、米こうじと塩を入れかき混ぜ

2週間程待つ。②干にしんを2日間程水で戻し、よく洗う。③①②の用意が出来たら、キャベツ、白菜、大根、唐辛子を好みの大きさに切り揃えておく。④人参、生姜を千切りにする。⑤樽に①④を入れ味を確かめながら混ぜる。数日〜2週間程で完成。

トーフ入 ほっけのかまぼこ



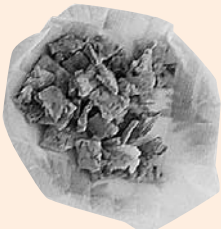
おかず

材料・木綿豆腐(100g)・ほっけ(500g)・片栗粉(40g)・砂糖(10g)・塩(10g)・卵(1個)・みりん(15g)・油(揚げ用)

作り方①豆腐を湯通しし、崩した豆腐の水分を十分抜く。②ほっけをすり鉢で練った後に豆腐を入れ混ぜる。

③②に片栗粉、卵、みりんを入れ混ぜる。④③に砂糖、塩を入れ味を調える。⑤適度な大きさにし、180℃の油で揚げて完成。好みで、わさび醤油でお召し上がりください。

するめの天ぷら



おやつ

材料・のしするめ(3枚)・天ぷら粉(300g)・砂糖(15g)・塩(15g)・油(揚げ用)

作り方①のしするめを一口大に切る。②天ぷら粉に砂糖、塩、水を混ぜ、耳たぶ位の柔らかさになるように衣を作る。③①を②に絡め

る。④180℃の油で揚げて完成。

