

「楽しいが止まりません」
南陽市に来てもうすぐ3年になります。まだまだ知らないことが多く「楽しい」が止まりません。
今年度は、ワイナリーでの活動以外にも自分で企画した駅でのワインイベントやワインを使った芋煮の試食会も行いました。ワイナリーでは、ビニール張り作業でパイプに上り、今まで経験したことのない景色にワクワクしたり、イベントでは色々な方と話をし刺激を受けたりしました。中でも今年1月、「金山地区むらづくりの集い」で講演させていただいたことが、この3年間で一番の緊張でした。パイプに上るよりもドキドキしました。協力隊になったキツカケや南陽市に来てみて感じたことなどを振り返ってお話することは、自分にとって初心にかえる良い機会になりました。少しは成長できているといいますが、そして、ここで出会えた皆さんの方々のおかげで私は楽しく活動ができています。と改めて感じました。
今後成長できるように色々なことにチャレンジし、頑張っていきたいと思っています。

地域おこし協力隊
活動日記 No.12



加藤 友紀
(宮城県仙台市出身)

4月 暮らしの相談

健康相談

■温泉健康相談

▽日時 23日(火)午後1時30分～3時30分

▽場所 ハイジアパーク南陽

問すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

■心の健康相談(要予約)

▽日時 4日(木)・17日(水)午前9時30分

▽場所 置賜総合支庁

問・申置賜保健所(☎22-3015)

消費生活に関する相談

■市民課生活係(☎40-8255)

▽日時 平日午前8時30分～午後4時30分

■置賜消費生活センター(☎24-0999)

▽日時 平日午前9時～午後5時

無料法律相談(予約不要・受付順)

▽日時 1日(月)・15日(月)午前9時～午後1時

▽受付時間 午前8時30分～午後0時30分

▽場所 市民相談室

▽受付 市民課生活係(☎40-8255)

子どもに関する相談

■おひさま広場

▽日時 26日(金)午後1時30分～3時30分

▽場所 ハイジアパーク南陽

問すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

■乳幼児健康相談

▽日時 16日(火)午前10時～11時

▽場所 すこやか(たんぽぽプラザ内)

問すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

結婚相談会(要予約)

▽日時 16日(火)・18日(木)午前9時～正午

▽場所 南陽市役所

問社会教育課結婚推進係(☎40-8997)

行政相談

▽日時 19日(金)午後1時～3時

▽場所 市民相談室

▽受付 市民課生活係(☎40-8255)

人権相談

▽日時 1日(月)午後1時30分～4時

▽場所 健康長寿センター(☎43-5888)

ふれあい総合相談

▽日時 毎月第2・第4金曜日午後1時30分～4時

▽場所 健康長寿センター(☎43-5888)

市食生活改善(母子保健)推進員連絡協議会

おうちで簡単クッキング

干しアケビの味噌炒め

▼今回は宮内地区食改メニューです



材料(6人分)

干しアケビ……………5枚
豚肉……………100g
ゴボウ……………40g
ニンジン……………20g
こんにゃく……………半分
高野豆腐……………1枚
シメジ……………100g
うち豆……………少々
油……………大さじ1
酒……………大さじ3
砂糖……………大さじ2
味噌……………大さじ3
みりん……………大さじ1
水……………50cc

調味料



作り方

- ① 水を入れた鍋に干しアケビを入れ、中火でふっくらとするまでゆで、そのまま冷ます。冷めたら時々水を換える。
- ② アケビは、水気をきり一口大に切る。
- ③ ゴボウとニンジンはさがきにし、シメジは石づきを切り落とし、ほぐす。豚肉、高野豆腐、こんにゃくは一口大に切る。
- ④ 鍋に油を熱し、豚肉をさっと炒める。豚肉の色が変わったら、アケビと③を入れ、さっと炒め合わせ、うち豆、調味料、水を入れ、時々混ぜ合わせながら10分ほど煮る。

ワンポイント

▽アケビは、水の取り換えを何回か繰り返すと苦みが少なくなります。
▽アケビの皮は、ほろ苦い大人の味が魅力です。特に砂糖を入れて甘くした味噌との相性は抜群です。

問すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

・3月の納税・

国民健康保険税

第9期

※納付書の納期を確認して納付ください。

納期限は4月1日(月)

人口の動き

平成31年2月末現在
()内は前月比

人口	31,522 人	(+3)
男性	15,164 人	(-4)
女性	16,358 人	(+7)
世帯	11,342 世帯	(+12)