

●9月休日救急在宅当番医●

[外科系] (午前9時～午後6時)

- 3日 吉田町 伊藤整形外科医院
☎0256-93-3115
- 10日 吉田町 吉岡医院
☎0256-92-7887
- 15日 分水町 本間医院
☎0256-98-2350
- 17日 吉田町 県立吉田病院
☎0256-92-5111
- 23日 潟東村 潟東けやき病院
☎0256-86-3515
- 24日 巻町 しまがきクリニック
☎0256-73-1312

※内科は、休日夜間急患センターへ
☎0256-72-5499

納税のお知らせ

今月の納期は次のとおりです

村・県民税 第2期

納期限 8月31日(木)

モモちゃんの作り方

(桃の瓶詰め)

～おやつ向きに味を薄くして～



【材 料】

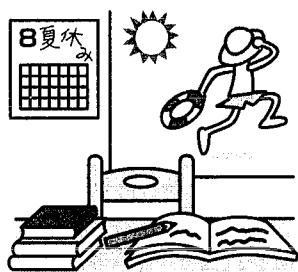
- 桃の品種は、黄桃か大久保の種ばなれのよいもの。
- 成熟2～3日前のやや固めのもの。
- 1ℓビンに桃6～8個位、砂糖液は300ccくらい入れる。
- シロップ
水……………1ℓ
砂糖……………600～700g
クエン酸……………3～5g (酒石酸)
以上の目安で材料を準備

【作り方】

- ① 桃の縫合線にそって、包丁を背にしてトントンとたたくと2ツに割れる。
- ② スプーンで種を取り、薄い塩水につける。
- ③ 包丁で皮をむいて10分くらい蒸すか、または65～70%の砂糖液で煮る。
- ④ 肉詰……桃が下向きになるようビンに詰め、別に作ったシロップをビンの上まで入れ、フタをしめる。
- ⑤ 脱気……脱気10～15分(目安として、ビンの中の空気が泡となって上へ登る様子を見て、その泡が見えなくなるとよい)したら、フタを完全にしめる。
- ⑥ 殺菌……引き続き15分加熱し、殺菌する。
- ⑦ 放冷……自然に冷ましてでき上がり。

【注意】家庭加工用の桃は、1個重量がだいたい200～300gくらいのものが多い。桃10kgに対して、シロップは2.5ℓ(水1.5ℓ+砂糖1kg)である。その1/3を下煮用に、1/3をビン詰用に利用してよい。

●『モモちゃん』は桃の販売促進のため、農協の女性部が調理方法の研究をしている事業の一環です。



氏名 齋藤 寅雄(72)雄 二 大別當
野澤 マキ(62)マ ツ 上曲通
五十嵐 マセ(76)義 雄 大別當
地区名

おくやみ

佐藤 文雄 勇雄 新潟市
増家 礼野 禮三郎 月潟

およろこび

氏名 野上 昌幸 勝 榮 西萱場
弥部 雅実 啓 吾 群馬県

窓口届出

(7月1日～7月31日)

人口動態



(7月31日現在)

世帯数 950戸
総人口 3,919人
男 1,914人
女 2,005人

(7月中の移動)

出生 0人
転入 1人
死亡 3人
転出 6人



(関連記事12ページ)

今月の表紙

北海道月形町との交流が、スポーツを通して続いています。今回は、バレーボール日頃、仕事・家庭と忙しい中で、バレーボールを楽しんでいるママさん達が、北海道で思いっきりプレーしてきました。