

わらの若者たち

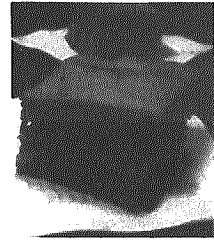


大別当
金子千夏さん

- 今一番楽しいことは？
休日に友達と遊ぶコト！
飲んだり🎵さわいだり最高に楽しい♡♡
- あなたの村自慢を!!
自然がいっぱいで、みんなのんびりしてるトコかなあ。
- あなたが村長さんだったら……。
村をどのようにしてみたいですか？
子供からお年寄りが自然と集まるような大きな公園を作りたいな。
あとは今のままの月潟を残したい。
- 村に対してご自由に。
地元に戻ってくるとすごく落ち着く！
だからこのまんま何にも変わらない「月潟」であってほしいです。
- ※来月号は金子さんから「若者」を紹介してもらいます。

おねえさんの手作りおやつ

『りんごとさつま芋のケーキ』



材料

- ・バター……………100g
- ・砂糖①……………50g
- ・卵黄……………2個
- ・生クリーム……………100cc
- ・砂糖②……………50g
- ・ホットケーキミックス……………200g
- ・さつま芋……………350g
- ・りんご……………1個
- ・レーズン……………50g
- ・卵白……………2個

【作り方】

- ①さつま芋をぬれたキッチンペーパーで包んで更にラップで包み、レンジでチンして完全に火を通します。600Wで10分位でした。熱い内に150gをマッシュにします。冷めてから残りの200gをいちよう切りにします。りんごも皮をおいていちよう切りにします。
- ②型に敷紙を敷きます。室温に戻したバターに砂糖①を加えて白っぽくなるまですり混ぜます。卵黄を加えて更に混ぜます。
- ③②へ完全に冷めたさつま芋のマッシュを加え混ぜ、全部混ぜたら生クリームを少しずつ加えてなめらかになるまでよく混ぜます。
- ④メレンゲを作ります。卵白をボールにいれ攪拌し、砂糖②を数回に分けながら加えてツヤのよい状態に泡立します。あまりガッシリに立ってないほうが生地とのなじみがよいです。
- ⑤③と④をあわせてホットケーキミックスを入れ、サククリと合わせ、まだ少し粉気が残っている状態でいちよう切りにしたさつま芋とりんご、レーズンを加え混ぜます。均一に混ぜたら型に流し、170℃のオープンで約45分焼きます。
- ⑥焼きあがったらすぐに型から外し、紙ごと網の上に乗せて冷まします。完全に冷めてからカットしてください。保存は冷蔵庫で2日くらいです。パウンド型2台分でも焼けます。

ぜひ1度作ってみてね！

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 3 期
固 定 資 産 税 第 3 期

納期限 11月1日(月)

窓口届出

(9月1日～9月30日)

氏名	保護者	地区名
棚橋 良太	孝章	月潟
長岡 芽依	真樹	月潟
小島 創成	靖弘	月潟
氏名	地区名	
窪田 絵梨	月潟	
星野 博一	月潟	
氏名	地区名	
阿部 善一	下曲通	
小林 キシ	木滑	
星野 若野	月潟	
小林 玉一郎	西萱場	

人口動態

9月30日現在

(9月30日現在)		(9月中の異動)	
世帯数	989戸	出生	3人
総人口	3,851人	転入	5人
男	1,896人	死亡	4人
女	1,955人	転出	6人

17日は新潟県知事選挙の投票日。棄権することなく必ず投票にいきましょう。知事を決めるのは皆さんの一票です。投票時間の延長、期日前投票等、法改正が行われていますが、本日に投票率アップにつながっているのか疑問ですが……。

このままでは、ますます選挙離れが進むのではないかと心配するのは私だけでしょうか。

☆防災行政無線の確認…371-4480 ☆教育委員会…375-1050 ☆簡易水道…375-2312

月潟村URL: <http://www.vill.tsukigata.niigata.jp>
E-mail: kakube@vill.tsukigata.niigata.jp

◎本紙は再生紙を使用しております