

平成19年

4.1
No.51



歳入ってなあに？



家計でいえば収入のことよ。
市税や地方交付税、国や県からの
交付金など、市にはたくさんのお金が入ってくるの。市は、これを
財布に集めて、しっかり
管理しているの。

じゃあ歳出は？

家計でいえば支出のことさ。
市は、財布に貯まったお金を
どのような目的で、何のために使えば
一番良いのかを考えて、
大切に使っているんだ。



特集 宇城市の予算

平成19年度予算が決まりました
(12ページ～15ページ)

アンデスメロン

濃厚な香りと上品な甘さが魅力。口の中でとろけるおいしさ



旬の簡単レシピ

メロンシャーベット

食後のデザートにぴったり

材料 (2人分) (1人分 81kcal)

メロン……200g ゼラチン……2g 牛乳……50cc
砂糖 (メロンの甘さに合わせ好みで調整) ……10g

作り方

- ①メロンは皮と種とを取り除き適当な大きさに切る。
 - ②ゼラチンは決められた分量の水でふやかす。
 - ③鍋に牛乳、砂糖を入れ溶けたらゼラチンを入れ溶かす。
 - ④③とメロンをミキサーにかける。
 - ⑤④をボールに移し氷水につけ粗熱をとる。
 - ⑥⑤を泡立て器でムース状にしたら冷凍庫で冷やす。
- ※完全に固まる前に、空気を入れるように混ぜるとフワツとした舌触りになります。



協力：宇城市食生活改善推進員協議会小川支部

熊本県はメロンの収穫量が全国第1位。宇城市で主に栽培されているのは、アールスメロン、アンデスメロン、クインシーメロン、パリスメロンです。高級メロンとして名高いアールスメロンを親に持つアンデスメロンは、表面の網目と黄緑色の果肉が特徴的で、松橋・小川地域を中心に栽培されています。アールスメロンに似た味でありながら価格が安いことで高い人気を誇ります。

11月に種をまきハウスの中で発芽を待ちますが、丈夫な苗を育てるために徹底した温度管理と細心の注意が必要です。そして12月、苗をほ場（ビニールハウスなど）に移して植え、1月にミツバチの力を借りた受粉がスタート。手間暇を掛けて一個一個、生産者がわが子のように大切に育て、ようやく出荷を迎えます。

愛情込めて作られたおいしいメロンは贈答用にも最適。一度、食べてみてください。

詳しくは

J A熊本うき営農指導部 直販課 (☎34-3381) まで。

わたしたちの街

平成19年2月末現在 (前月比)

- 人口 64,232人(-3)
- 男性 30,352人(-1)
- 女性 33,880人(-2)
- 世帯数 21,884戸(+12)
- 面積 188.56km²

▼いつになくスーツでピシッと
きめた肥さん。「〇〇大学に
取材に行ったけんだろ？」と
課内で冷やかされていました。
「服装の乱れは心の乱れ」と
いいますが、この日の肥さん
は、春、出合いに恵まれるフ
レッシュマンのような気持ち
だったのでしょうか。(あさり)
▼3月18日のデコポン駅伝に、
元五輪陸上選手の川上優子さ
んも出場されました。大会後
にサインを狙うファンに囲ま
れ、大人気でした。(極)
▼いよいよ新年度がスタート。
フレッシュな気持ちで広報紙
作りに励みたいと思います。
皆さんからの情報をお待ちし
ています。(肥)

