



# カメラトピックス

camera topics

市政の動きを写真で紹介

10月26日(水)、11月1日(火)



## 県短大・志学館大と包括連携協定締結

今回の両大学との締結により、市内6大学全てと連携協定を締結。幅広い分野で相互に連携・協力してまちづくりに取り組みます。

10月30日(日)



## 楽しく学ぶ 食育フェスタ2016開催

鹿児島女子短期大学などと連携して開催し、本市出身の上柿元シェフによる親子料理教室や食に関する体験、展示などを行いました。

10月31日(月)



## リオで活躍 桑水流裕策選手が市長を訪問

五輪男子ラグビー(7人制)日本代表で主将を務めた桑水流選手が森市長を訪問し、次々と強豪を破っての4位入賞を報告しました。

11月1日(火)



## 市勢発展に尽力 2人に市民表彰

高齢者福祉の向上に貢献された松田政信氏(写真左)と、食の安心・安全の推進に貢献された肥後辰彦氏(写真右)に市民表彰を贈りました。

11月3日(祝)



## おはら祭 秋晴れの下オハラハー

前日の夜まつりと合わせて約240の踊り連がおはら節などに合わせて練り踊り、2日間で25万5千人が南九州最大の祭りを堪能しました。

11月18日(金)



## 桜島で初の夜間避難訓練を実施

噴石や火砕流による重大な被害が予想される地域で、夜間にバスや船舶による住民輸送訓練などを実施しました。



鹿児島県の正月料理

## キンカンの甘露煮

### ■材料

キンカン……………1kg 砂糖……………700g

### 「キンカンの収穫体験と甘露煮の作り方講習」

12月18日(日)に都市農業センターで開催  
◇申込方法など詳しくは15面をご覧ください

## みんなで学ぶ 鹿児島県の食 食育レシピ

～地産地消編～

【健康総務課 216-1492(FAX216-1242)】

### ■作り方

- キンカンをよく洗い、竹串で皮に数カ所穴を開け、たっぷりの水にさらしてあくを抜く
- ①のキンカンをザルにあげ、鍋に移して水から弱火で煮て、煮立ったら煮汁を捨てる
- ②に水をひたひたになるまで加えて弱火で煮る
- キンカンに火が通ったら1/3の量の砂糖を加えて少し煮詰め火を止める。20分置きくらいに2～3回に分けて砂糖を加え、その都度鍋に火を入れ、ひと煮立ちさせる
- 半日ほど置いてキンカンを取り出し、煮汁だけ少し煮詰めてキンカンに戻す(密閉容器に入れて冷蔵庫で保存しましょう)

1人分(約3個分)の栄養成分：エネルギー102kcal



### ポイント

キンカンの穴は十分に開けた方がふっくらと仕上がる



- キンカン カルシウム・ビタミンCが豊富
- 旬…11月～3月
- 保存方法…直射日光を避け、風通しの良い涼しい場所で常温保存。冷蔵庫で保存するときは、乾燥しないようにビニール袋に入れる

## がん陽子線治療施設

一般財団法人メディポリス医学研究財団  
メディポリス国際陽子線治療センター

陽子線 身体に優しい  
治療 新しい放射線治療

メディポリス国際陽子線治療センターは、九州初のがんを陽子線で治療する先進医療機関です。

厳しい国際基準をクリアした高品質で  
安全な医療  
当センターは「外来診療プログラム」の категория  
において日本で初めて、JCI認証を取得しました。

リゾート滞在型  
陽子線がん治療  
リゾートホテル「指宿ペイテラ  
S HOTEL & SPA」と隣接。

指宿市東方5188番地 月～金 8:30～16:30 休診日 土・日・祝・年末年始

完全予約制 ☎0993-23-5188 <http://medipolis-ptrc.org/>



広告

広告



## フルーツ黒酢・食べる黒酢セット

ブルーベリー、ゆず、食べる黒酢はちみつりんご、もも

本体価格 3,023円(税別)

鹿児島くみあい食品株式会社 ☎0120-37-9349

鹿児島市鴨池新町15番地

受付時間/9:00～18:00 土・日・祝日は除きます

## 冬ギフト

元気でいて欲しいあの人に!

送料無料キャンペーン実施中!(12/23まで)  
※3,000円(税込)以上ギフト購入のお客様が対象

SU+

店頭で 黒酢フコイダン▶▶

「市民のひろばを見た!」で  
サプリメント2週間分プレゼント!

黒酢ドリンクバー SU+  
イオンモール鹿児島1F  
黒酢ドリンクバー SU+ 谷山店  
たわわタウン谷山