

お知らせ

お知らせ

エバートンの「アボガドは果物です！」



長浜市国際交流員
エバートン

先日、ある店で「日本のアボカドの食べ方」に挑戦しました。それは、皆さんによく知られている、刺身のように醤油につける食べ方です。

ブラジル人にとっては、「変な食べ方？」にしか見えませんが、実際に食べて、すごくおいしかったのです。

ブラジルでは、アボカドはフルーツ扱いをしていますので、砂糖を加えクリームを作るか、ミルクを加えミキサーでジュースを作るのが一般的です。アイスクリームやケーキの材料として使うことも多いです。とにかく、甘くして食べます。

最近、ブラジルで和食がブームになっています。

それをきっかけに都会の和食レストランではアメリカカリフォルニアロールを出している店がありますが、一般の国民にはあまり知られていない料理です。また、ブラジル人が、スーパーに行っても日本にはアボカドがないと思うかもしれません。それは、日本とブラジルのアボカドの色や大きさが違うからです。日本で売られているアボカドは黒くて小さいのですが、ブラジルのは緑色でピカピカして、日本のアボカドと比べると3〜4倍の大きさです。その上、どこにでもなる「果物」なので、非常に安いです。アボカドのシーズンに入ると、近所の人からただでもらえるケースも多いです。

皆さん、ブラジルのアボカドの食べ方にチャレンジしてみませんか。

☆ワンポイント
ポルトガル語
アバカチ
Abacate → アボガド



びわ湖・近江路観光圏事業

びわ湖再発見

船にのって、夏の大冒険！
びわ湖の環境を学びに出発！



【コース】 長浜港又は彦根港～びわ湖～竹生島
【内 容】 船内で環境学習やヨン笛づくり、竹生島散策
【代 金】 大人2,000円 小人1,500円(税込)
<長浜港発着>
【出発日時】 8月13日(木)、23日(日)、26日(水)
9:30～12:30
【集合場所】 琵琶湖汽船受付窓口（長浜港）
<彦根港発着>
【出発日時】 8月16日(日)、22日(土)、28日(金)
9:30～12:30
【集合場所】 オーミマリン受付窓口（彦根港）
【申込方法】 参加ご希望の方は、下記までお問い合わせください。

問・申 近江屋ツアーセンター (☎0370)

ピバ！ブラジル！

～ブラジルのパーティによく出る料理を作り、
ブラジルの独立のお話を聞いてみませんか？～

【と き】 9月12日(土)10時30分～13時30分
9月15日(火)14時～17時
※どちらも内容は同じです。申込時にどちらか希望する日をお知らせください。

【ところ】 長浜市民交流センター（地福寺町）
【参加費】 1,000円(材料費)
【内 容】 パーティ用の料理
づくり、講師による
ブラジル文化の
紹介



Pastel

【料理内容】 Pastel 揚げ餃子な感じの前菜
Carne Louca Desfiada サラダ感覚で食べられる肉料理
Creme de frutas 果物とクリームデザート
【講 師】 小野竜子ロザリーナ(長浜市国際交流員)
【定 員】 各回16人(申込多数の場合抽選)
【申込方法】 電話で下記まで
【締切り】 8月28日(金)

問・申 市民協働課 (☎8711)

滋賀県障害者相談員

滋賀県知事から委託を受け、しょうがいのある人の日常の相談に応じたり、関係機関に連絡をとるなど、指導や助言を行います。
お気軽にご相談ください。

◆滋賀県身体障害者相談員
〔任期 平成23年3月31日まで〕

尾本 清子	(相撲町)	☎638915
酒井 なつ	(朝日町)	☎621829
柴田 善雄	(新庄寺町)	☎630635
堤 正義	(新庄中町)	☎627648
藤居 脩	(十里町)	☎627570
浅田又右衛門	(黒部町)	☎742019
松村 吉洋	(三田町)	☎740251
北川 正子	(細江町)	☎724615
八若 久男	(下八木町)	☎723443

◆滋賀県知的障害者相談員
〔任期 平成23年5月31日まで〕

梅村 種臣	(相撲町)	☎634519
高橋 静生	(鍛冶屋町)	☎760770
酒井助太郎	(早崎町)	☎722554

問 福祉課 (☎6518)

現況届、所得状況届を提出してください

次の手当を受給している人は

◆対象となる手当〔提出書類〕

① 児童扶養手当	〔現況届〕
② 特別児童扶養手当	〔所得状況届〕
③ 特別障害者手当	〔所得状況届〕
④ 障害児福祉手当	〔所得状況届〕
⑤ (経過的)福祉手当	〔所得状況届〕

〔提出期間〕
児童扶養手当現況届
8月3日(月)～31日(月)
その他の手当所得状況届
8月11日(火)～9月10日(木)

届出・お問合せ先は、
●児童扶養手当
子育て支援課 ☎6514
浅井支所市民福祉課 ☎744352
びわ支所市民福祉課 ☎75253
●その他上記②から⑤の手当
福祉課 ☎6518 または両支所市民福祉課

地産地消

シリーズ

このコーナーでは、地産地消を身近な家庭料理から取り入れていただくために、地元でとれる旬の食材を使った料理のレシピを紹介しています。

今回は南瓜（かぼちゃ）を使った料理を紹介します。

かぼちゃの牛乳煮

かぼちゃの牛乳煮

材料（2人分）

かぼちゃ	250g	牛乳	300cc
塩	少々	砂糖	大1
うす口しょうゆ	大1		

作り方

① かぼちゃは3cm角に切ります。
② 鍋にかぼちゃ、牛乳、塩、砂糖、うす口しょうゆを入れて煮ます。

※煮たかぼちゃが残ったときは、つぶして、ごはんや夏野菜を炒めてコロッケにするとおいしいです。

※冷蔵庫の牛乳が大丈夫かなと思ったときは、一度鍋に入れて火に掛けたまらなかつたら食べられます。南瓜やジャガイモを煮るなど、料理に使いましょ。

※沸騰寸前に酢を落とすと固形分と水分にわかれるので、固形分を濾して豆腐代わりに夏野菜のサラダや和え物に。水分は、踵やくるぶしにつけるとつるつるになります。

※種子もタンパク質、脂質に富み、酒のつまみ、中国料理等に用いられます。