

高森町に吹く ～新しい風～

高森町は、町の外から来た人々に対して、町民の方々がとても親切に接し迎えてくれる温かい町だと思います。



建設課 住宅係
まるやま ひびき
丸山 響

生まれ育った高森町に貢献できるよう、一生懸命がんばります！
よろしくお願いします！



住民福祉課 住民係
あきやま きよか
秋山 清歌

高森町は、緑溢れる自然豊かな町。そして何より、澄んだ空気と作物が美味しい町ですね！



総務課 総務係
いのうえ けいし
井上 敬士

自然豊かで殿の杉や千本桜などの観光地も多くとても魅力的な町と感じています。



建設課 土木係 参事
おおつば じゅんじ
大坪 潤司

家族で湧水トンネルの涼しさに驚きました。これから高森町の魅力を見つけていきたいと思っています！



政策推進課 課長補佐
たかた こうじ
高田 浩二

農業と食で地域おこし 高橋直樹隊員の万能割り醤油を使った時短レシピ

万能割り醤油の作り方 濃くち醤油・酒・みりん … 1:1:1

vol.2 艶つや!ブリの照り焼き♪



草部を活動拠点に日々地域おこしに邁進中の高橋隊員。農業のほか、料理でも地域おこしを図る高橋隊員が、簡単時短レシピをご紹介します！

材 料

- ★万能割り醤油 ……大さじ 3
- ★砂糖 ……大さじ 2
- 水 ……大さじ 2
- 塩 ……少々
- 小麦粉 ……適量
- 炒め用油 ……適量
- ブリ(切り身) ……2切れ

作り方

【下ごしらえ】

あらかじめ魚に塩をふり、5分ほど置く。
出てきた水分をキッチンペーパーで拭き取る。

①魚に小麦粉をまぶした後、余分な粉を落とす。
②フライパンに少し多めの油をひき、中火で焼く。
身が白くなりはじめたらひっくり返し、大さじ2の水をいれ、蓋をして火を弱め、5分ほど蒸す。
③8割ほど火が通ったら、いったん魚を取り出し、★をフライパンに入れ少し煮詰める。
④魚を③に戻し入れ、ひと煮立ちさせて完成！

地域おこし協力隊

新たに2人が加わりました！

4月1日付けで、町の地域おこし協力隊に委嘱された高森ポイントチャンネル事務局の新メンバーを紹介！



藤本 周一

宝が溢れる高森町の「地域のこし」に映像の力を借りて取り組んでいきたいと思っています。



前畑 愛子

高森の魅力を楽しく、美しく、分かりやすく伝えることができますようがんばります！

おかげさまで
皆さまに支えられて **8周年**

5月、6月限定の特別感謝メニューをご用意しました！

紙鍋 黒豚しゃぶしゃぶ

前 菜:豆腐味噌漬け/沖縄産 島らっきょうの塩漬け
揚げ物:名物 大根天ぷら/当店人気メニュー 油淋鶏
海老・オクラ
刺 身:山海盛り(勘八・サーモン・馬刺し・鶏叩き)
あんかけ炒飯・サラダ

3,000円 (税込)



黒豚の甘味と自慢のぼん酢が相まって絶妙な味に！是非、ご賞味ください。

**お食事処
ちぎら**

高森町高森1978-1
(ショッピングセンターアスカ隣り)
☎0967-62-2520
または080-1718-9720
定休日:毎週火曜日

4名様以上
要予約