

## 夏の全国大会で大活躍

8月26日、夏の全国大会や国際大会で優秀な成績を収めた選手たちが県庁を訪れ、結果報告を行いました。

四国インターハイ、全国定時制通信制大会で5団体が優勝、全国高校総文祭では最優秀賞受賞など、県内の若者たちが輝かしい成績を残しました。

出席者を代表し、インターハイのバドミントン男子団体で初優勝した瓊浦高校の櫻井煌介主将が「今回の優勝を本当に多くの皆さんが喜んでくださり、スポーツの大きな力を実感している」と話しました。大舞台での活躍は県民の皆さんに大きな感動と活力を与えてくれました。

今後も若い力で、本県の文化やスポーツを力強く引っ張っていただき、さらに飛躍されることを期待しています。



問合せ 県の学芸文化課 ☎095-894-3385 県の体育保健課 ☎095-894-3393

## 新たな長崎県農業士に認定証交付

県では、農業技術・経営管理能力に優れ、青年農業者の育成指導などに熱意があり、農山村地域の活性化に向けた重要な役割を担う農業者を「長崎県農業士」として認定しています。

令和4年度は、新たに15名の農業士が認定され、そのうち5名の方が、8月29日に大石知事から認定証を交付されました。

大石知事は「地域のリーダーとして、青年農業者の育成、農業・農山村の活性化のために、ご尽力いただきたい」と激励しました。今後も、本県の重要な基幹産業の一つである農業の振興、農業所得の向上、農山村地域の活性化のための取り組みを進めていきます。



問合せ 県の農業経営課 ☎095-895-2931



長崎県のおいしい食材を使ったヘルシーな料理を紹介します

## ながさきレシピ



写真は1人分

平戸市の特産品「トビウオ」をだしに使った郷土料理

## 「のっぺい汁」

材料 2人分

- ◎鶏もも肉 40g ◎ニンジン 20g ◎サトイモ 1個
- ◎ダイコン 40g ◎ゴボウ 20g ◎厚揚げ豆腐 1/2丁
- ◎コンニャク 30g ◎干しシイタケ 2枚
- ◎あごだし(トビウオだし)の粉末 10g ◎水 340cc
- ◎干しシイタケの戻し汁 50cc
- ◎薄口しょうゆ 大さじ1/2
- ◎砂糖 小さじ1 ◎水溶き片栗粉 適量

作り方

- ①鶏もも肉を角切り、ニンジン、サトイモは半月切り、ダイコンは一口大に切り、ゴボウはさがぎにする。
- ②厚揚げ豆腐を沸騰したお湯で2分程度煮立て、取り出したら、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- ③コンニャクはざっと茹でて短冊切りにする。
- ④干しシイタケは水で戻して4等分に切っておく。
- ⑤鍋にあごだしと水、④の戻し汁を加えてから①から④までの具材を加えて煮る。
- ⑥⑤に薄口しょうゆ、砂糖を加え、具材が煮えたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛ったらできあがり。

厚揚げの油抜きとコンニャクのアク抜きがおいしさのポイント

作ってくれたのは  
料理人 坂本 洋一 さん

料理コンテストでの上位入賞のほか、優れた技能者長崎県知事表彰など受賞歴多数。テレビ番組や料理教室、学校の授業などで食の大切さや料理の楽しさなどを伝えている。



### 【今月の食材】 トビウオ

主に九州北部で「あご」と呼ばれるトビウオは、高タンパク・低脂肪。免疫機能を正常に保つ効果があるビタミンB6や、血行をよくする作用のあるナイアシンも多く含まれています。



## すくすくいきいき

福祉・医療・子育ての情報発信

### 里親になりませんか

さまざまな事情で保護者と暮らせない子どもを家族の一員として迎え入れ、愛情と理解をもって育ててくださる「里親」を募集しています。

10月は  
「里親を求める運動」  
月間

### 本県の現状

現在、保護や養育を必要とする子どもは、県内に約500人いますが、家庭的な環境で育つことができる里親家庭で暮らしている子どもは、60人程度に留まっています。

### 里親になるには

心身共に健康で、子どもに寄り添い、愛情と理解をもって接することができる方であれば、特別な資格は必要ありません。

※研修を受講し、認定・登録を受けることが必要です  
※里親には養育費を支給します

問合せ 県の子ども家庭課 ☎095-895-2442 長崎県 里親制度 検索

### 里親出前講座

県内各地で出前講座を行っています。「里親になりたい」「里親について知りたい」方のご参加をお待ちしています。  
・内容:里親制度の説明、里親体験談など

長崎県里親育成センター「すくすく」  
☎0957-53-7343

