

熊本県の復興を応援しています!



中村知事に「おうえんありがとうだもん」と書いた色紙も渡したくまモン

2月9日、熊本県営業部長兼しあわせ部長のくまモンが、長崎県民の皆さんの熊本地震に対する支援への感謝や「熊本は元気!」と伝えるため、県庁を訪れました。
 くまモンが蒲島熊本県知事からのお礼状を渡すと、中村知事は「これからも熊本県の皆さんに寄り添い、支援に努めるので頑張ってください」と応援のこたばを贈りました。

県では、これまでに県と県内市町合わせて800名以上の職員を熊本県内に派遣するなどの支援をしてきました。この日は派遣した職員の中から一部の職員がくまモンを迎え、「がんばれ熊本!」とエールを送りました。
 熊本県はまだ4万人もの方々(2月現在)が仮設住宅等で暮らしておられるなど復興はこれからです。
 県では今後もできる限り支援していきます。県民の皆さんもご協力をお願いします。



「がんばれ熊本!」の横断幕で、エールを送った職員

長崎県の郷土料理をステキにアレンジ
ながさきレシピ
 nagasaki recipe
 平戸の郷土菓子「ごぼう餅」を
 洋風スイーツにアレンジ!



「ごぼう餅キャラメルソース」

- 材料** (2人分)
- 〈ごぼう餅〉
 ◎うるち粉 100g ◎もち粉 100g ◎黒砂糖 50g ◎上白糖 50g
 ◎水 100cc
- 〈キャラメルソース〉
 ◎砂糖 60g ◎水 15cc ◎生クリーム 200cc ◎バター 適量
 (飾り付け)
 ◎ドライフルーツ 適量 ◎ナッツ 適量 ◎けしの実 少々 ◎ミント 適量

- 作り方**
- ①ボウルにうるち粉ともち粉を入れて混ぜ合わせ、全体を2等分にし、片方に黒砂糖、もう片方に上白糖を加える
 - ②黒砂糖を加えたものと上白糖を加えたものに、沸かした水をそれぞれ50ccずつ加え、こねながら、耳たぶくらいの硬さにする
 - ③それぞれを棒状に成形し、蒸し器で10分蒸す
 - ④③のごぼう餅を食べやすい大きさに切り、皿に盛り付ける
 - ⑤キャラメルソースをつくる。砂糖に水を加え焦がし、火を止めてから温めた生クリームを注ぎ、バターを溶かして仕上げる
 - ⑥④に⑤をからめて器に盛り付け、ドライフルーツ、ナッツ、けしの実とミントを飾ったら出来上がり



重み画、てつたるけん
 この画像をCOCOAR2で読み込むと「ごぼう餅キャラメルソース」の作り方を動画で見られます。
 ※COCOAR2のアプリダウンロード方法はP3をご覧ください

キャラメルソースは、砂糖の焦がし具合で苦味を調整できます

伝えてくれたのは
 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、学校授業などで食の大切さや料理の楽しみなどを伝えている

“4月2日は「世界自閉症啓発デー」 4月2日から8日は「発達障害啓発週間」です!”

発達障害について知ること、理解することは、発達障害がある人だけでなく、誰もが幸せに暮らすことができる社会の実現にもつながります。

《それぞれの障害の特性》

広汎性発達障害	自閉症	●言葉の発達の遅れ ●コミュニケーションや対人関係・社会性の障害 ●パターン化した行動、こだわり	注意欠陥多動性障害 (ADHD)	●不注意(集中できない) ●多動・多弁(じっとしてられない) ●衝動的に行動する(考えるよりも先に動く)
	アスペルガー症候群	●基本的に、言葉の発達の遅れはない ●コミュニケーションや対人関係・社会性の障害 ●パターン化した行動、興味・関心のかたより ●不器用(言語発達に比べて)	学習障害 (LD)	●「読む」、「書く」、「計算する」などが、全体的な知的発達に比べて極端に苦手

※それぞれの障害は重なって発現することもあります。また、自閉症や注意欠陥多動性障害は、知的な遅れを伴うこともあります。

問合せ 長崎県発達障害者支援センター「しおさい」 ☎0957-22-1802
 県の子ども家庭課 ☎095-895-2445 長崎県子ども家庭課 検索

「長崎べっ甲」が国の伝統的工芸品に指定!

1月26日、「長崎べっ甲」が「三川内焼」、「波佐見焼」に続き、本県で3件目となる国の伝統的工芸品に指定されました。
 「長崎べっ甲」は、中国発祥の技術がオランダ船などを通じて伝来。長崎で作られ始めて300年以上の歴史を持ち、タイマイを原材料に、厚みや色合いなどを手作業で丹念に整えた精密な技法が特徴です。
 県内にはこのほか、県指定の伝統的工芸品が10品目あります。磨き抜かれた技術と今に伝わる歴史ある工芸品を積極的にご愛用ください。
 ※ウミガメ科タイマイ属に分類されるカメ



精巧に作られたかんざし

問合せ 県の食品産業・産地振興室 ☎095-895-2637 長崎県 食品産業・産地振興室 検索