



長崎県の郷土料理をステキにアレンジ

五島の特産品、かんころ餅を
フレンチデザート風にアレンジ!

「かんころ餅のタルト」

材料 (18cmタルト型1個分)

- [タルト生地]
 ◎薄力粉 120g ◎砂糖 40g ◎バター 60g
 ◎卵黄 1個分
 [フィリング] (中の生地)
 ◎かんころ餅 200g ◎砂糖 40g
 ◎生クリーム 150cc ◎コーンスターチ 大さじ1
 ◎卵 1個

作り方

- ①ボウルに薄力粉と砂糖、小さく切ったバターを入れ、切るように混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜたあと、手で練りタルト生地を作る
- ②麺棒でのばした生地をタルト型に敷きフォークなどで穴を開け、その上にクッキングシート、タルトストーン(小豆でも代用可)を乗せる
- ③180℃に予熱したオーブンで②を15分ほど焼く
- ④フィリングを作る。かんころ餅を薄く切り、電子レンジで2〜3分ほど温めてボウルに入れ、砂糖、生クリームを順に入れその都度混ぜ合わせる
- ⑤④にコーンスターチ、卵を加えて混ぜ合わせ、焼き上がったタルト生地に流し入れ表面をならす
- ⑥180℃に予熱したオーブンで30分ほど焼いたら出来上がり



かんころ餅の生地を作るときは、手早くしっかり混ぜ合わせるのがコツです

重み画でつたえるけん

右上の画像をCOCOAR2で読み込むと「かんころ餅のタルト」の作り方が動画で見られます。
 ※COCOAR2のアプリダウンロード方法はP3をご覧ください

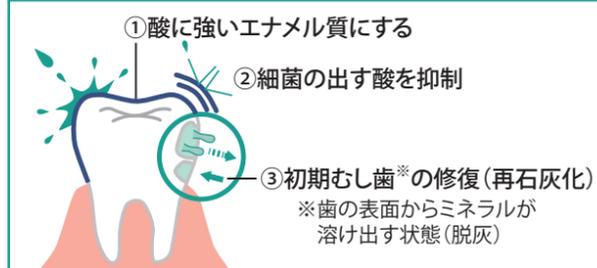


伝えてくれたのは
 料理人 坂本 洋一 さん
 料理コンテストでの上位入賞のほか、優れた技能者長崎県知事表彰など受賞歴多数。テレビ番組や料理教室、学校授業などで食の大切さや料理の楽しさなどを伝えている

すくすくいきいき
 健康と子育ての情報発信

6月4日～10日は「歯の衛生週間(歯と口の健康づくり週間)」です! ～フッ化物洗口によるむし歯予防を進めています!～

フッ化物の働き



歯の構造を強くし、むし歯になりにくくする効果がある「フッ化物」。WHO(世界保健機関)などの専門機関が安全性を認め、むし歯予防に効果的な方法として「フッ化物洗口」を推奨しています。

歯の生えかわる就学前から中学校卒業までは最もむし歯になりやすく、予防が大切な時期です。そのため県では、保育所・幼稚園・小学校・中学校で、希望する誰もがフッ化物洗口を受けられる環境づくりを関係機関と連携して進めています。

問合せ 県の国保・健康増進課 ☎095-895-2495
 または、かかりつけの歯科医にご相談ください。

長崎県 フッ化物 検索



はちまるにいまる
目指せ!『8020』

※「80歳になっても自分の歯を20本以上保とう」というスローガン

Prefectural Government Topics



県政トピックス

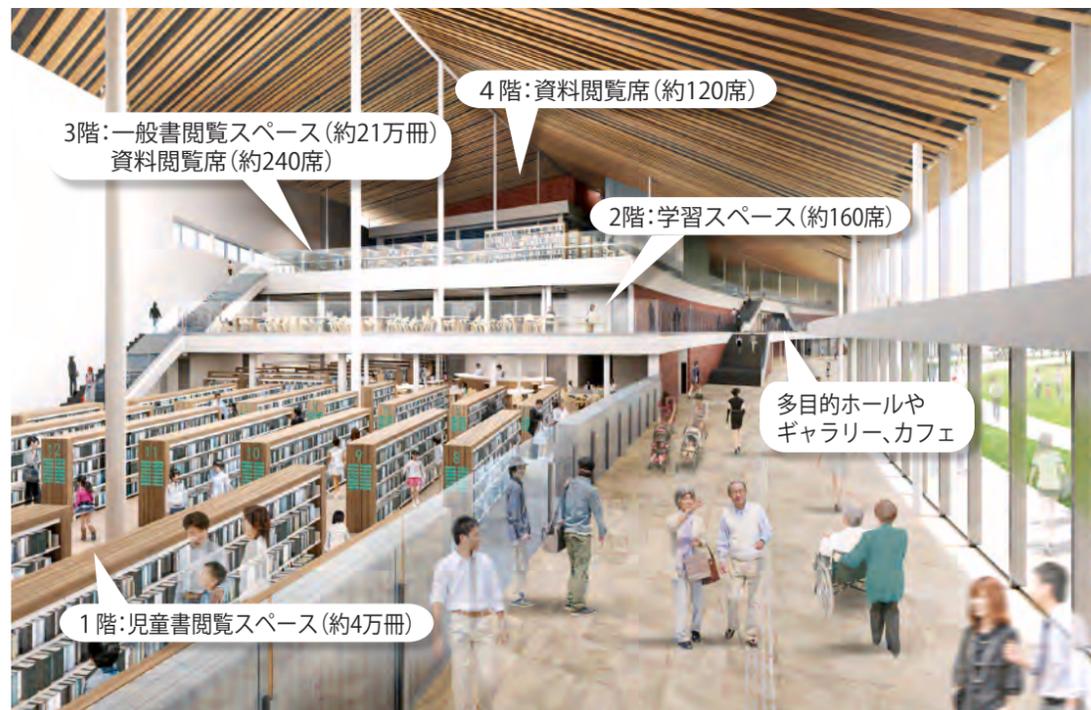
県立・大村市立一体型図書館(仮称)の整備を進めています!



駐車場:206台収容可能



建物外観イメージ図



- 4階:資料閲覧席(約120席)
- 3階:一般書閲覧スペース(約21万冊) 資料閲覧席(約240席)
- 2階:学習スペース(約160席)
- 1階:児童書閲覧スペース(約4万冊)
- 多目的ホールやギャラリー、カフェ

建物内部イメージ図

4月23日、県立・大村市立一体型図書館(仮称)建設工事の安全祈願祭が行われました。

この図書館は、全国でもトップクラスとなる約202万冊の収蔵能力で県民の皆さんの幅広いニーズに応えるとともに、日常生活におけるさまざまな課題解決への支援を行うなど、多様な学習機会を提供する生涯学習の拠点として大村市に整備し、平成31年の完成を予定しています。

今後、長崎市に整備を計画している県立図書館郷土資料センター(仮称)と連携を行い、本県の「知の拠点」として県民を支える図書館を目指します。



安全祈願祭に臨む中村知事

問合せ 県の新県立図書館整備室 ☎095-894-3367

長崎県新県立図書館整備 検索