

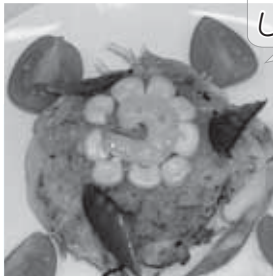
本市では、地産地消の普及のため、大豆加工品と大根を使った「鳥取スローフード料理コンテスト」を行っています。第2回のコンテストで市長賞と審査員特別賞に選ばれた各2点ずつのレシピを4回に分けて紹介しています。

市長賞 (大根の部)

ダイコンステーキ

おかべ なおみ
岡部 直美 さん
(鳥取市西町)

ダイコンにチーズ
思いがけないおい
しさの発見です。



材料名および分量 (4人分) 食材費約 500円
ダイコン2cmの輪切り4個/ジャガイモ中1.5個/ニンジン中0.5本/ニンニク1片/ミニトマト4個/キヌサヤ8枚/むきエビ4匹/とろけるチーズ4枚/つぶコーン適宜/固形コンソメ1.5個/米のとぎ汁適量/塩、コショウ、酒少々/油適量/片栗粉少々/パセリ少々

調理方法

- ①ダイコンは皮をむき角をとり十字を入れる。米のとぎ汁でゆでた後、汁を捨てコンソメを入れ、さらにやわらかく煮て味をしみこませておく。
- ②フライパンを熱し油を少々入れ、ニンニクのスライスを炒め香りがでたら①を入れる。塩、コショウをかけ、両面に焼き色が付くまで焼く。塩をふり、酒をかけたむきエビもソテーしておく。
- ③大根の上にニンニクをのせ、その上にとろけるチーズをかぶせる。チーズがとろけたら皿にのせる。
- ④ジャガイモ、ニンジンを調理器具で細くスライスし、600Wのレンジで2分加熱。パセリのみじん切りと塩、コショウ、片栗粉を入れて混ぜ、4等分にする。
- ⑤フライパンに油を入れ、④を薄く伸ばし、ヘラで押さえながら大根の円の大きさに焼き、両面に塩、コショウをかけておく。
- ⑥③の上に⑤をのせ、ボイルしたつぶコーン、ムキエビ、塩ゆでたキヌサヤをきれいに飾り、そのまわりにミニトマトも切って飾る。

問い合わせ先

市役所第2庁舎産業振興課 ☎ (0857)20-3134

スローフード料理を
作ってみませんか
Vol.2

鳥取駅周辺は 自転車放置禁止区域です

放置自転車は通行する人や災害時の障害になるだけでなく、街の美観を損ねます。

本市では、鳥取駅周辺の自転車放置禁止区域内に2時間以上放置している自転車を撤去しています。放置自転車は年々減少していますが、いまだ後を絶ちません。自転車を利用する場合は、交通ルール・マナーを守るとともに、自転車を放置しないで自転車駐車場をご活用ください。



撤去した自転車は第1自転車駐車場に保管しています。撤去保管料は1050円です。

※第一駐車場には、21時から翌朝7時の間に自転車を出庫できる夜間スペースがあります。駐車場の利用料金・方法などの詳細については駐車場係員にお尋ねください。

問い合わせ先 交通対策室 ☎ (0857) 20-3257 / 市営第1自転車駐車場 ☎ (0857) 26-6486

市民伝言板

市民のみなさんの自主的な活動をご紹介します。

小学生・中学生あつまれ

おもしろ体感ゾーン [おもしろ実験コーナー] [おもしろふれあいコーナー] など
9月24日(日)午前10時~正午、午後1時~3時 / アクティブとっとり (さざんか会館2階) / 連=学び支援ネットinとっとり 西村 ☎ (0857) 21-4697

能楽「船弁慶」、狂言「隠狸」

「能楽鑑賞の夕べ」 9月27日(水)午後6時開演 / 鳥取県民文化会館 / 料金=大人:前売3000円、大学・高校生:前売1000円、中学生以下無料(保護者同伴) / 連=鳥取県謡曲連合会 田中 ☎ (0857) 24-2361

※11月15日号に掲載を希望される人は、必要事項を記入し、9月29日(金)までに、ハガキかファクシミリ(0857-21-1594)または電子メール(kouhou@city.tottori.tottori.jp)で秘書課広報室まで。

市民公開講演会

「地球環境はいま!？」 NPO法人 氷河・雪氷圏環境研究会主催
9月30日(土)午後2時~4時 / 鳥取環境大学 本部講義棟1階 16講義室 / 料金=無料 / 連=成瀬 ☎ (0857) 23-7755・遠藤 ☎ (0857) 38-6770

第42回鳥取大学 大学祭

「風紋祭」 10月12日(木)午後6時~、13日(金)~15日(日)午前10時~午後8時 / 鳥取大学湖山キャンパス / 連=大学祭中央実行委員会ホームページ <http://www.geocities.jp/fumonsai/>

空手道のススメ

親子空手教室 指導:松涛館流空手道7段
毎週木曜日午後6時~8時 / 鳥取市武道館 / 小学校3年生以上の児童とその保護者 / 参加料=月2500円 / 連=NPO法人日本空手アカデミー事務局 小原 ☎ (0857) 22-5951