

監査事務功労者総務大臣表彰

有村正剛さん 監査事務で表彰

有村正剛さん（神子）が地方自治法施行60周年記念監査事務功労者総務大臣表彰を受け、12月6日に町役場で表彰伝達式が行われました。

有村さんは、平成4年から平成17年までの12年間にわたり、町の監査委員として在職されました。在職中は監査事務に精励され、公正で効率的な行財政運営の指導を通して町の振興発展と住民福祉の増進に貢献されました。今回の表彰は、これらの功績が認められたものです。



井上町長から表彰伝達を受ける有村正剛さん（右）

各種統計調査員表彰

朝隈哲郎さんほか6名

朝隈哲郎さん（宮之城屋地）が、平成19年度経済産業省経済産業政策局調査統計部長感謝表彰を受け、12月10日に町役場で表彰伝達式が行われました。

朝隈さんは、国勢調査や工業統計調査、労働力調査など17年にわたり66回の統計調査に従事されました。今回の表彰は、その功績が認められたものです。

また、事業所・企業統計調査や毎月勤労統計調査、工業統計調査など、各種統計調査に従事された吉井達也さん（虎居）、小島泰秀さん（轟町）、得永哲也さん（湯田）、外室節美さん（柏原）、田島ひとみさん（紫尾）、尾付野円代さん（中津川）の6人の方へ鹿児島県統計協会会長表彰が贈られました。



井上町長から表彰伝達を受ける朝隈哲郎さん（右）

食卓に梅料理はいかが

さつまのうめ お手軽レシピ



椎茸と梅肉のはさみ揚げ

◆材料（2人前）

魚のすり身 120g

市販の魚のすり身でよい

椎茸 6個

梅 4個

- ① 白身魚は皮を除き、包丁で細かく刻む。更にすり鉢ですり、すり身を作る。（市販のすり身を使う場合は省略）
- ② 梅干しは種を取り除き、すり鉢ですり、ペースト状にする。
- ③ 椎茸は石付きを切る。
- ④ ③椎茸の裏側に梅肉を塗り、その上に①のすり身をかぶせるようにきっちり詰めて、こんもりと形を作る。
- ⑤ 天ぷらの衣をつけて油で揚げる。

※はさまっている梅肉が、揚げる途中で外にはみ出さないように気をつける。