長門町 別荘だより

平成元年7月
第7号
長門町役場
企業課
開発係

5月の大型連休入込み

今年の連休は大型連休とあって休日を別荘で過ごす家族でいっぱいでした。ふだん静かな別荘地も、この連休はにぎわいを見せ夜も遅くまであちらこちらで明かりがついていました。連休中は天候に恵まれとても良い休日ではなかったかと思われます。

5月の連休入込み数

5／3～7まで

別荘地		建築戸数 戸	入込み数 戸	比率 %
学者村	第一期	208	97	46.6
	第二期	113	46	40.7
	第三期	193	150	77.7
	第四期	25	19	76.0
	小計	539	312	57.8
美し松ハイランド		170	136	80.0
合計		709	448	63.1

ジュース《長門》発売

町では、この四月から観光用向けにグレープジュース、《長門》を発売しました。これは町が振興果樹推進事業として進めています。加工ぶどう（コンコード）を栽培しています。このコンコードはジャム専用の加工ぶどうですが、昨年、日照不足のため糖度がのらず、再利用ということでジュースにしたところ、非常に評判が良く、発売になりとまました。是非、飲んでみてください。

お問合せ　☎　〇二六八（六八）三一一一
長門町役場産業課農政係まで

山菜の季節

休日というと家の中でじっとしているのがもったいないような陽気です。野や山は、全ての草木が生き生きとした表情を見せます。5・6月は、山菜の季節。旬の味覚が無くなってしまった今、野や山に自生している山菜だけが、私達への自然が育ててくれた贈り物です。又、山菜だけが本当の季節を私達に教えてくれているようです。

タラの芽	4月中旬～5月上旬
コゴミ	4月中旬～5月中旬
ゼンマイ(ゼッタ)	4月中旬～5月下旬
ワラビ	5月中旬～6月中旬
山うど	5月中旬～6月中旬

※（山菜の持ち味をいかす。）

料理

a・あくの抜きかた　　b・料理

a 生のまま衣を軽くつけて揚物にするとあくは抜けてしまう。　　b 揚物（天ぷら）

a ゆでる（香りを生かす為時間は短く）

b おひたし・汁の実・あえもの

a ゆでる（重曹2g～3g入れ時間は質の柔らかいものや香りを生かすものは短く堅いものは長くする。ゆであがったものは直ぐに冷水に移して色、つやを鮮やかに仕上げる。）・木灰を使う（鍋に山菜を入れその上から二握り位いの木灰をまんべんなく掛けて良くまぶす。その上から熱湯をひたひたになる位注ぎ落としぶたをし重石を載せる。塩につける（保存しておく方法として利用、食べる時は、塩だしをして調理する。）煮付け・白あえ

a 塩水に1時間位ひたす　b 酢の物・酢味噌あえ（酢を使った料理に適している）・天ぷら・油炒めa ゼ　マイと同じ　b 煮付け・おひたし・油炒め・酢の　等紹介しましたが他にも工夫などしてはいかがしょうか。

学者村まつりのお知らせ

8月5日
（八月の第一土曜日）

日時　八月五日　午後四時から
場所　山の家前（旧第一期管理事務所）

第十六回学者村まつりを行ないます。おでん・おもちつき・屋台・子供みこし・すいか割り等いろいろな催し物を行ないますので皆様大勢お越しください。

人事異動

四月一日付で長門町役場も人事異動がありその中で企業課開発係も異動がありました。

新係　旧係

竹之内正広　が　原田恵召　から変わりました。
学者村管理センター
山本松江　が　牛山美智子　から変わりました。

企業課長　竜野茂富
開発係長　小林巧
係　竹之内正広
管理人　主任　髙見沢三吾
髙井滋夫
竜野和喜夫
柳沢政清
山本松江　計8名

で従事していますので宜しくお願いします。