

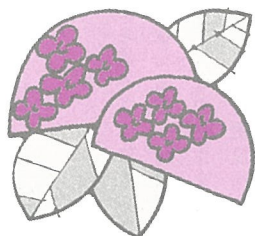


## たばこは町内で 買いましょう

たばこ税は、たばこ販売価格に含まれていて、買った場所の市町村等の収入として納められますので、たばこは町内で買いましょう。

### 納期限

7月2日(月)は、町県民税第1期分の納期限です。納め忘れのないようお早めに。



## 6月は動物の正しい飼い方推進月間

お済みですか？

# 狂犬病予防注射と犬の登録

動物と仲良く暮らすために、次のことを守りましょう。

- ①犬を飼ったときは、30日以内に登録し、鑑札・登録カードの交付を受けましょう。また、狂犬病予防注射は毎年接種しましょう。
- ②犬の起こした事故は、飼い主の責任ですので犬の放し飼いは絶対にやめましょう。
- ③散歩中に犬が田畑を荒らしたり、薬剤のかかった草を食べて具合が悪くなったりしないよう引き綱をつけて散歩しましょう。

- ④捨て犬(猫)による被害が多発しています。やむを得ない事情で、犬(猫)を飼えなくなった方は、毎週水曜日の午後2時から15分間、不要犬(猫)の引き取りを行っています。

動物の飼い方でご不明な点等ありましたら、住民課環境係(☎8412211 内線1221)までお気軽にご相談ください。



## 暮らしのワンポイント

6月に入ると出回り始める青梅を使って、梅じょうゆを手作りしてみませんか。いろいろな料理に使えて重宝します。

梅は新鮮で固いものを求め、きれいに洗って水気をふきます。

煮沸消毒して乾かしたビンに梅を入れ、しょうゆをひたひたにかぶるくらいに注いでしっかりとをします。

保存はなるべく冷蔵庫で。無理なら流し台の下など、温度変化の少ない所を選んでください。一ヶ月ほどで使えるようになります。

できあがった梅じょうゆは、和風のサニタドレス、シソやそめんとつゆに、隠し味程度に加えると、さわやかな味わいになります。

またアジなど背の青い魚を煮るとき、いつもの調味料に梅じょうゆを少し足すと、魚のくさみが消えて味よく仕上がります。

冷蔵庫に梅干しが残っていたら、中華風の調味料を作ってみましょう。こちらも作り

### 食

## 梅の手作り調味料

方は簡単。種を除いた果肉をホーローなべに入れ、水を注いで木べらで細かくつきながら混ぜ、さらに砂糖を加えてとろりと滑らかになるまで煮詰めます。分量は、梅干しと水はだいたい同じくらい、砂糖はその8割くらいが分量の目安です。

この調味料は梅子醬(メイツイジャン)といって、中華料理ではつけだれや下味によく利用されます。

ゆでた豚肉や鶏肉を和えたり、揚げた肉や魚のつけだれに使ってみてください。酸味と甘みが油によく合います。

梅は食欲増進、疲労回復などに効果があり、米飯の腐敗を防ぐのにも役立つ、これからの季節には欠かせない食品です。毎日の食事やお弁当に、おいに利用したいものです。

