

岸良小水力発電所建設に係る立地協定 調印式



7月19日に肝付町と九州発電株式会社（鹿児島市）は、小水力発電の建設に伴う「岸良発電所建設に係る立地協定」を締結し、調印式が行われました。

岸良地区における小水力発電は、船間発電所、一ノ谷発電所、内之浦辺塚発電所に続き、4基目の小水力発電所となります。

協定の内容は、発電所の建設及び発電事業を営むことについて合意し、相互に連携し小水力発電の普及啓発活動を推進する内容となっています。

また、防災の協力として、発電所周辺において防災設備等に常時電力の供給を行うこととし、災害等により停電が生じた場合はEV車（電気自動車）を利用して、防災活動に協力するとなっています。

運転開始予定時期は令和6年秋頃を計画しています。

肝付町産品レシピコンテストグランプリ作品 給食で実食

7月12日、令和3年度肝付町産品レシピコンテスト小・中学生部門でグランプリに選ばれた内之浦小学校6年生の中村心さんの作品「白なすを使ったなす丼」のレシピが給食風にアレンジされて、内之浦地区の給食でふるまわれました。

5年生の夏休みに、お家が白なす農家であることから、なじみのある白なすを使った料理をお母さんと一緒に考えたという心さん。町内で育てている白なすだけでなく、肝付町の特産品でもある辺塚だいだいをレシピに使用するなど、工夫がされていました。今回給食で使用された白なすも、心さんのお家で作られたものでした。

内之浦小学校では、栄養教諭の有満先生が各学年をまわり、今回のレシピについて紹介していました。子どもたちはレシピの考案者が心さんだと知って、とても驚いた様子でしたが、どの学年の児童も「おいしい！」と言いながら食べていました。

心さんは、周りの友達がおいしいと言いながら白なす丼を食べる様子に、少し照れた様子でしたが、「おいしいです」と話していました。



「白なすを使ったなす丼」レシピ

(4人分)

- ☆白なす 3本 ☆ピーマン 3個
- ☆おくら 8本 ☆つけあげ 3個

～調味料～

- ・醤油 適量
- ・砂糖 適量
- ・辺塚だいだい果汁 適量
- ・スライスチーズ 4枚
- ・みりん 適量
- ・油 適量



- ①白なすの皮をむいて、縦に1cmくらいに切ります。
- ②フライパンに油を少しひいて、白なすがしんなりするまで焼きます。
- ③調味料に白なすを漬けます。
- ④おくらを塩を入れたお湯に入れて下茹でして、ピーマンは細切りにします。
- ⑤フライパンに油をひいて、おくらとピーマン、つけあげを軽く炒めて、調味料で味付けします。
- ⑥丼ぶりにご飯をよそって白なすをのせ、スライスチーズを1枚乗せます。フライパンに残った調味料をかけ、おくら、ピーマン、つけあげを乗せて最後に辺塚だいだい果汁を軽くまわし入れて出来上がりです。