

# TOWN MAGAZINE SAROMA

## 特集 町の誇り ～佐呂間の産業～

### 第1章 養豚業



We are proud of  
our industry

## Contents

02 特集 町の誇り 第1章

05 まちの話題

07 あいあい通信

08 情報掲示板

14 高齢者あんしんネットワーク

16 さろまげんき王国

17 セーフティー☆ロードサロマ

18 とぅもろーらいふさろま

## “サロマポーク”の 茸クリームソース



1人分 約 223Kcal  
塩分 約 1.0 g

今月は、特集記事の企画としてサロマポーク料理を掲載します。旨みあるやわらかな肉質と、クセのない美味しい脂身が特徴的なサロマポークにぴったりの料理をご紹介します。

## 特別企画

- 一、薄切り肉は、半分に切り分けます。
- 二、しめじは小房に分けます。生椎茸、マッシュルームは薄切りに、エリンギは薄切りにしたものゝ3等分に切り分けます。
- 三、にんにくは薄切りにし、山わさびは摩り下ろします。イタリアンパセリ、スイートバジルは粗く刻みます。ローズマリーは1cm程度にちぎっておきます。
- 四、オリーブ油を中火で熱し、にんにくを焦がさないように炒めて香をだし、豚肉を両面に焼き色をつけます。きのこ類を入れてしんなりする程度に炒てから、お湯で溶かしたコンソメスープを加えます。
- 五、スープが全体に馴染んだら、生クリームを加えて混ぜ合わせます。とろみがついてきたら、塩・こしょうで味をととのえて火をとめ、山わさびを加えて混ぜ合わせます。
- 六、器に盛り、上からイタリアンパセリ、スイートバジルをふりかけ、ローズマリーを適当に飾ります。



共励会受賞時のサロマ豚

陶器提供：岸 みどり



## 匠の利かせ技

生クリームを加えるときは中火にしましょう。とろみがつくまでじっくりと火にかけます。山わさびの代わりに、マスタードを使用してもよいでしょう。

## 材料 4人分

サロマポーク	200 g	お湯	1/2 カップ
(肩ロース薄切り)		生クリーム	50cc
しめじ	1 房	塩	少々
生椎茸	4 個	黒こしょう	少々
エリンギ	1 本	山わさび	適宣
生マッシュルーム	4 個	イタリアンパセリ	適宣
にんにく	1 かけ	スイートバジル	適宣
オリーブ油	大さじ 1	ローズマリー	適宣
顆粒コンソメ	小さじ 1	※お好みの香草で...	

## お誕生★ おめでとうございます

平成23年5月生まれの赤ちゃん

5月7日生まれ 畑中 琉蒼(るうあ)くん  
宮前町 畑中 真司・裕紀さん

5月10日生まれ 惣田 雄真(ゆうま)くん  
仁倉 惣田 譲治・絵理さん

※「baby face」では掲載するお子さんを募集しています。  
掲載を希望される方は、誕生月の前月10日までに保健福祉課保健師までご連絡ください。なお、希望者多数の場合はこちらで抽選させていただきますことをご了承ください。

## babyface



岡松 恭 ちゃん  
平成22年7月2日生まれ  
(西富 岡松 弘之・直子さん)

こんにちは、おかまつきょうです。私は、おでかけ、にいちやん・ねえちゃんと一緒に遊ぶことが大好きなの♡あんよができるようになったら、今度はお外でたくさん遊びたいなあ。みなさんヨロシクネ!!

## 人のうごき

— 5月末現在 —  
人口 5,845 人 (ー6)  
男 2,795 人 (±0)  
女 3,050 人 (ー6)  
世帯数 2,488 戸 (ー5)  
( ) 内は前月比です。

## 忘れずに!!

7月は、  
国民健康保険税 第1期  
介護保険料 第1期  
後期高齢者保険料 第1期  
固定資産税 第2期  
の納期です。

## 東日本大震災義援金について

6月末現在、4,859,841 円を日本赤十字社に送金しています。義援金については9月末まで受付しています。



鈴木 ゆず ちゃん  
平成22年7月26日生まれ  
(西富 鈴木 真志・由起子さん)

はじめまして! すずき ゆず です。私はお外が大々好き♡ママといつもお散歩しているよ♪早く自分で歩いてお散歩に行きたいなあ。人見知りはずいけど、皆さんみかけたら声をかけてくださいね。♡

佐呂間には、たくさん凄いもの、良いものがあります。今回取材したサロマ豚だけに限らず、他の農業や漁業、林業、商業も知っているようで実は知らないことがたくさんあります。改めて見たり、聞いたりすると「サロマ凄いね!!」と思えるはずです。そうしたサロマの凄いものをこれからも皆さんにお届けしたいと考えていますので、取材の際にはよろしくお願いします。