



美空ひばりさんの「悲しき口笛」で観客を魅了し、見事チャンピオンとなった市内在住の江頭シモ子さん。

## 元気な佐世保を全国に発信！

NHK のど自慢

本市と豪州・コフスハーバー市との姉妹都市提携20周年を記念して「市民が元気で明るい国際都市佐世保」を全国に発信しよう、本市とアルカスASA SEBOが共同で誘致を行い、9年ぶりに実現した本市での「NHKのど自慢」。

昨年12月21日の公開録画では、厳しい予選を勝ち抜いた20組の皆さんが自慢の歌声や楽しいパフォーマンスを披露し、観覧の皆さんとともに番組を大いに盛り上げていただきました。

番組は新年早々1月4日に放送され、全国の皆さんに本市の魅力を広く発信できました。出場者や観覧の皆さん、そして出場を希望された936組の皆さん、観覧を希望された6278組の皆さん、ご協力ありがとうございました。

◎文化交流課 ☎24・1111



## 牛乳×牡蠣 ダブルミルク スープ

ダブルミルクスープとは、「牛乳と海のミルクと呼ばれる「牡蠣(カキ)」を使った栄養たっぷりのスープ。牛乳を使い、簡単に手軽に作れる料理を皆さんに食べてもらおうと、市内の酪農家の皆さんたちが考案しました。昨年二月、させぼミルクツクリズミンかき食うカキ祭り」での試食会でも、皆さんから「牛乳と牡蠣の味が絶妙でとてもおいしい」「自宅でも作りたい」と大好評！地元佐世保産の牡蠣がおいしい今の季節に、ぜひお試しください。

◎農業畜産課 ☎24・1111



笑顔がいっぱいの試食会



材料 4人分	牛乳	400cc
	水	400cc
	カキ	12個程度
	タマネギ	1/2個
	白菜	4枚
	固形スープの素	2個
	大根おろしまたは塩	適量
	バター	適量
	片栗粉	適量
	塩、コショウ	適量

- 作り方**
- カキは大根おろしか塩でもみ、よく洗っておく。タマネギは薄く切り、白菜は芯と葉に分け、食べやすい大きさに刻んでおく。
  - 鍋に水とカキを入れて火にかける。沸騰前に火を止め、しばらくおいてからカキを取り出し、スープは捨てずに別にとっておく。
  - タマネギと白菜の芯をバターでいためる。しんなりしてきたら、②のスープと固形スープの素を入れ、中火にかける。
  - 煮立ってきたら、白菜の葉、牛乳を加える。スープが温まってきたら、塩、コショウで味を整え、水溶き片栗粉を入れ、とろみがついたら火を止める。
  - 器に②のカキを入れ、④のスープを入れたら出来上がり。
- ▶ポイント 牛乳は焦げないように注意して温めてください。彩りにゆでたニンジンやホウレンソウを入れてもおいしくできます。