

黒皮かぼちゃの オリーブオイル炒め

しっとりとした食感、上品な甘みの黒皮かぼちゃを、香り高いオリーブオイルで仕上げた一品。塩こしょうのみのシンプルな味付けで、素材本来のおいしさが楽しめます。

500円
ワンコインでできるオリジナル料理レシピ

season 2

ひなた Dish



黒皮かぼちゃは煮くずれしないのが特徴。関西方面の料亭で重宝されている高級野菜のひとつです。

JA 宮崎中央南瓜部会 部長
横山文男さん

おいしくつくり方の Point

皮はむかずに調理すると黒皮かぼちゃ本来の味わいが楽しめます。ベーコンなど、塩気のある食材を組み合わせてもおいしいですよ。



- [材料]**
- ① 黒皮かぼちゃ …………… 1/4個
 - ② エリンギ …………… 4本
 - ③ オリーブオイル …………… 大さじ1
 - ④ 塩こしょう …………… 適量

分量：1～2人前
食材費：約500円
※調味料は除く

- [つくり方]**
- ① かぼちゃとエリンギは5mmくらいの薄切りにして、かぼちゃは電子レンジで4分ほど加熱しておく。
 - ② 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、かぼちゃとエリンギを炒める。少し焦げ目がつく程度に両面を焼き、塩こしょうをふりかける。

レシピ(つくり方)／画像提供：みやざきブランド推進本部

下北方浄水場 新系浄水施設が完成

下北方浄水場は一級河川である大淀川を水源とし、昭和44年から第二浄水場として安定給水をしてきました。しかし、一部施設(1系浄水施設)が建設から50年以上が経ち、老朽化していることと、耐震基準に適合していないことから、平成27年から改修事業が始まり、令和3年11月に完成しました。



令和3年11月に完成した新系浄水施設
事業期間:平成27年12月～令和3年11月、総事業費:約45億9千万円



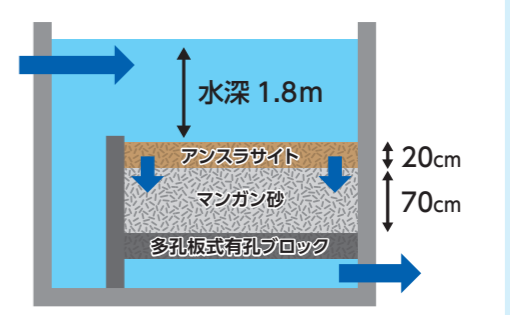
新しい浄水施設の特徴

✓ **ふくがい** 覆盖で安全性を確保



異物混入や降灰対策として、沈でん池後段とろ過池の開口部に蓋を設置しました。今までも異物や降灰には万全の注意を払ってきましたが、より安全性の精度が高まりました。

✓ **複層ろ過方式**



ろ過池に複層ろ過方式(アンストラサイトとマンガン砂)を採用。従来の単層ろ過方式と比べ、約2倍のろ過速度となり、設置面積も半分になりました。

下北方浄水場のこれから



新しい浄水施設では、これまでの半分の設置面積で1日6万トンを浄水していきます。従来の施設である2系浄水施設と合わせ、1日10万トンを浄水し、安全安心な水を供給します。

下北方浄水場 完成記念式典



昨年12月22日に完成記念式典が行われました。式典では充実した施設が完成したことが報告され、式典参加者とともに、未来を担う子どもを代表し、いずみ幼稚園と下北方保育園の園児がテープカットを行いました。

これからも安全安心な水を安定して供給できるよ!



上水道局イメージキャラクター
アクアボーイ「アツくん」

市の約50%に給水する基幹浄水場である下北方浄水場に新しい浄水施設が完成しました。耐震機能を備えた新施設の完成でさらに安定した水の供給が可能となります。

問 上下水道局浄水課 TEL 29-1622 FAX 29-1312