



# 出張!なんでも鑑定団 in おおさき

11月22日、テレビ番組でおなじみの『開運!なんでも鑑定団』出張鑑定の公開録画が大崎ふれあいの里公園内の特設ステージで行われました。



当日の司会者は、タレントの松尾伴内さん、アシスタントが長戸よのさんでした。また、鑑定士は安河内真美さんと中島誠之助さんで、それぞれがステージに登場すると会場からは大きな歓声が上がりました。



掛け軸やつぼなど自慢の『お宝』を持って登場した6組のみなさん(大崎町からは2組)は、二百数十点の応募の中から選ばれた方々で、二人の鑑定士の目利きによって評価額が発表されると、会場内は大いに盛り上がりました。



また、司会者のユーモアあふれるトークに観客席からは、絶えず拍手と笑いがおきていました。



鹿児島では、2月8日(日)の正午から鹿児島読売テレビでの放送予定となっています。また、関東地方では、1月20日(火)午後8時54分からテレビ東京で放送予定となっています。

## すすめよう!“地産地消”で健康な食生活

わたしたちの『食生活』を取り巻く環境は、外部化や簡便化がすすみ、『食』と『農』の直接的な結びつきが弱まってきているといわれています。このようななか、県や地域では『地産地消』を基本とした健康で豊かな食生活の普及・定着を進めています。

県では、下記の方々“食”推進員をお願いし、活動していただいています。



益山尚子さん



満石チエさん

### 『地産地消』って何?

「地域で生産された産物をその地域で消費する」という考え方により行われている取り組みのことで、各地域で新鮮な地域産物の販売、地域産物への理解を深めるための生産者と消費者の交流活動などの多様な取り組みが行われています。

### “食”推進員おすすめレシピ

料理名 **ピリッとカレーなす**

#### <材料> (4人分)

ナス……………6~8本  
タマネギ……………2本  
豚肉……………120g  
パプリカ……………4個  
ニンニク……………1カケ  
油……………大さじ2  
塩・こしょう……………適量  
小麦粉……………大さじ1  
カレー粉……………大さじ2  
ケチャップ……………大さじ1

#### <作り方>

- ①ナスは1~1.5cmくらいの輪切り、タマネギはくし形に切る。豚肉は2cmに切る。
- ②パプリカは1cmくらいに切る。
- ③ニンニクはみじん切りし、油で香りよく炒める。
- ④豚肉、ナス、タマネギの順に炒め、塩、こしょうをふり、小麦粉、カレー粉、ケチャップを入れる。
- ⑤④にパプリカを加えて、さっと炒める



曾於地域かごしまの“食”交流推進協議会