

CALENDAR 4月の行事	
1	土
2	日
3	月
4	火
5	水
6	木
7	金
8	土
9	日
10	月
11	火
12	水
13	木
14	金
15	土
16	日
17	月
18	火
19	水
20	木
21	金
22	土
23	日
24	月
25	火
26	水
27	木
28	金
29	土
30	日

春の火災予防運動 2日(日)～8日(土)
春の交通安全運動 6日(金)～15日(土)
▶ P22・23

コモッセ開館2周年イベント
2周年だよ! Come Come コモッセ 9時30分～▶ P21・24
春の廃蛍光管収集(八幡平・尾去沢・花輪) ▶ P23

春の廃蛍光管収集(十和田) ▶ P23

それいけ!アンパンマン ミュージカル
勇気の花に歌おう♪ 11時～・コモッセ▶ P21

ECO&LIFE 応援! 快適生活

光回線サービスの卸売
(光コラボレーションモデル)の
不適切な勧誘にご注意ください

NTTが光回線サービスの「卸売」(光コラボレーションモデル)を開始し、「転用」という簡単な手続きでNTTから別の事業者へ通信サービスの乗り換えが出来るようになりました。多くの事業者が「卸売」を利用したサービスを提供する一方で、不適切な電話勧誘等によりトラブルが発生しています。

覚えておきたいポイント

①契約先の事業者が変わります
NTTとの契約は解約となり、光コラボ事業者との新たな契約となります。

②今のプロバイダに契約解除の申込が必要な場合があります
今利用しているプロバイダから付与されているメールアドレスは使えなくなり、プロバイダの契約解除料が発生する場合があります。

③思わぬ費用が発生することもあります
乗り換え完了後にNTTのサービスに戻したり、別の事業者に乗り換えたりする場合、契約解除料が発生することがあります。また、電話番号が変わったり、工事費が発生したりすることがあります。

光コラボレーションモデルは必ずしも料金が安くなるわけではありません。また、一度転用が完了してしまうと簡単には元に戻せません。電話での不用意な契約はせず、契約内容や提供条件を十分に確認しましょう。



問 鹿角市消費生活センター
☎30-0258

book

問 花輪図書館(コモッセ内) ☎23-4471 / 十和田図書館 ☎35-3239

春は読書。今月の新刊。

決定版 ビジネスパーソンのための人工知能入門
東洋経済新報社 編 (東洋経済新報社)

巷でよくささやかれるようになった人工知能(AI)の可能性について、経済や企業の最新事例から分かりやすく解説した入門書です。(花輪)

外国語ができなくてもおもてなしできる
大橋 美紀 ほか 著 (自由国民社)

外国人観光客への心遣いとマナーが分かる一冊。基本のおもてなしから職業別の接客で使える会話などを、英語・中国語・韓国語で掲載。(十和田)

ミヤタチカのお絵描き動物園
ミヤタチカ 著 (玄光社)

描き方の手順を追っていきただけで、あっという間に可愛い動物ができる。うまく描くためではなく、楽しんで描くための1冊。(十和田)

グレート・ワンダーシップへようこそ!
五味 太郎 著 (偕成社)

大きな大きな船に乗って見たら、それはそれは、すてきなまちでした。(花輪)



黄色い「かづの号」が走る
《今月の移動図書館巡回日》

- 末広コース 4月4日(火)・18日(火)
- 大湯コース 4月6日(木)・20日(木)
- 草木コース 4月7日(金)・21日(金)
- 八幡平コース 4月11日(火)・25日(火)
- 花輪コース 4月13日(木)・27日(木)
- 尾去沢コース 4月14日(金)・28日(金)

※巡回場所・時間については、十和田図書館までお問い合わせください。

local food

鹿角産品をおいしく食べよう

問 産業活力課 観光交流班
☎30-0248

「枝豆と八幡平ポークのあんかけ」

考案者：沢田 美帆さん(十和田高校 食物部)

<材料：2～3人前>

- ・地元産かぶ……………50g
- ・地元産枝豆……………30g
- ・八幡平ポーク(バラ肉) ……100g
- ・にんじん……………30g
- ・ごま油……………適量
- (以下、合わせ調味料)
- ・水……………200g
- ・福寿しょうゆ……………30g
- ・塩……………少々
- ・みりん……………18g
- ・酒……………15g
- ・だしの素……………少々



- (以下、仕上げ用水溶き片栗粉)
- ・片栗粉……………6g
- ・水……………15g

- レシピで使用する鹿角産の食材は、お近くの直売所や市内スーパーの直売コーナー等で購入できます。
- 今回紹介したレシピは市ホームページ、Facebook「鹿角いいね!」にも掲載しています。

“これぞ!我が家の「かづの料理」自慢コンテスト”優秀賞受賞作品をご紹介します。美味しい鹿角の食材を組み合わせた、気軽にお楽しみいただけるレシピです。ぜひ実践してみてください。

<作り方>

- ① 合わせ調味料を混ぜておく。
- ② 枝豆はさやから出し、薄皮も取る。
- ③ かぶはいちょう切り、にんじんは半月切りにする。
- ④ フライパンにごま油を入れ、豚バラ肉を強火で炒める。
- ⑤ かぶとにんじんを入れ、さらに炒める。
- ⑥ 水とだしの素を入れ、かぶが透き通るまで煮詰める。
- ⑦ 煮詰まったら合わせ調味料を入れる。
- ⑧ 水溶き片栗粉でとろみをつける。

考案者からの一言

地元産のかぶと枝豆を使い、調味料も福寿のしょうゆを使うなど工夫しました。あんかけなので、ご飯にかけても美味しいです。かぶの葉も、捨てずに料理にすると良いです。