



ようこそ「和楽美の里」へ

ふれあひ夏祭りが8月2日、吉無田高原「緑の村」で開催され、県内外から多くの人でにぎわいました。地域の活性化などを目的に田代東部地区活性化委員会が主催し、今年で8回目。矢部一座のショーをかわきりに、音楽デュオ「ピエント」の演奏で終始和やかなお祭りムード。陽が落ち始めると、竹で作った約500本のたいまつに火が灯され、幻想的な灯りが会場を包み込みました。このほかにも、花火大会や地域住民によるバザーなどの露店も出店されました。

地産

主食

消費

御船川の Pasta



御船川にピリ辛味を加えたスタミナ満点の一品です。夏休み真只中の子どもと一緒に、ランチで一度お試しください。さて、熊本の伝統野菜「水前寺菜」を「御船川」のブランド名で売り出し一年が経過しました。最近、一般家庭での栽培や、身近な商店でも販売されるなど、すっかりお馴染み野菜、に定着していることは嬉しいニュースです。

材料（4人分）

御船川の葉	70g
ゆで汁	小さじ8
パスタ	360g
ニンニク	6片
オリーブ油	小さじ8
タカノツメ	2本
塩	40g
白ゴマ	30g

栄養価（1人当たり）

エネルギー	624kcal
タンパク質	4.2g
脂質	0.2g
炭水化物	69.8g
カルシウム	129mg
鉄	2.2g
塩分	2.7g

作り方（所要時間約40分）

- ①フライパンにオリーブ油とニンニクを入れ、焦がさないように弱火にかけます。香りが出たら火を止め、タカノツメを3カットして入れ、余熱で辛みを出します。
- ②沸騰したお湯に塩を入れ、パスタをゆでます。ゆで汁をフライパンに入れて、余熱でオリーブ油とゆで汁を乳化します。
- ③パスタがゆであがる20～30秒前に御船川を鍋に入れます。
- ④ザルに入れて湯切りします。フライパンにパスタを入れ、白ゴマを入れ余熱のままあえます。

※御船川は、熊本の伝統野菜「水前寺菜」を御船町がブランド化したものです。

町内6店舗（かあちゃん市、JAみふね青空市、黒潮市場、酒井商店、さくや、米村商店）をはじめ、鶴屋百貨店、サンリブ、マルショク、ハローグリーンの県内主要店舗で販売中です。詳しくは、役場経済振興課農林企画係（☎282-1111）まで

ユウスゲ  
タ 菅



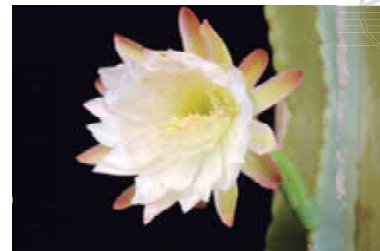
吉無田高原「緑の村」付近（8月2日撮影）

ヒマワリ  
向 日 葵



国道443号（高木）沿いの畑（7月23日撮影）

サボテン  
仙 人 掌



さぼてん（辺田見）の玄関（7月21日撮影）

