



みんなで歌って踊って笑って

秋の到来を告げる「オアシス秋桜祭り」が9月3日、養護老人ホーム「オアシス」(星田武光園長、46人)の園庭で行われました。

祭りでは、地元の婦人会や社会福祉協議会の踊り、カラオケなどが披露されると、入所者は手拍子しながら参加者たちと楽しいひと時を過ごしていました。

祭りのフィナーレには、「オアシス音頭」を園職員や入所者、地域住民と一緒に踊り、これから深まりゆく秋の夜風を感じていました。

地産

消費

副菜

御船川の天ぷら

日本食の定番メニュー「天ぷら」に、御船川を加えてサクサクした食感でいただける一品です。さて、野菜に使用する農薬が、どれくらい野菜に残るかを調べる「残留農薬」の検査。御船川では約250種類に及ぶ農薬で検査したところ、すべてが残留基準値を下回る検出結果となりました。安心して安全な野菜としても太鼓判、のお墨付きです。



材料 (4人分)

御船川…………… 1束
 天ぷら粉…………… 適量
 お好みの具
 (タマネギ、ニンジン、イカ、エビなど) …… 適量
 薬味
 (ダイコン、ショウガおろし) …… お好みで

栄養価 (1人当たり)

エネルギー 171kcal
 タンパク質 7.0g
 脂質 10.3g
 炭水化物 9.1g
 カルシウム 50mg
 鉄 0.5mg
 塩分 1.6mg

作り方 (所要時間約15分)

- ①御船川の葉を摘み、茎のほうは3センチほどの細切りにします。
- ②御船川の茎、お好みの具(たまねぎ、にんじん、イカ、エビなど)、天ぷら粉をボールで合わせ、170度～180度の油で揚げます。御船川の葉は片側だけに天ぷら衣をつけ、みばえよく揚げます。
- ③天つゆに薬味(ダイコン、ショウガおろし)を加えていただくときよりおいしくいただけます。

※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、きくや、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

▼ひと月お休みしていたの編集後記になりましたが、みなさんの夏いかがお過ごしだったでしょうか？御船の夏もイベント盛りだくさんの暑い夏だったように感じます▼さっそく夏休みやお盆の思い出がおたよりで届きました。お孫さんと過ごした思い出など心温まるものが多く、楽しかった様子が伺えます。うちの長男もじいちゃんとかでカニを見つけたことが楽しかったようで、思い出の絵を描いていました▼さあ、慌ただしい2学期のスタートです。体調を整えてがんばりましょう。

▼町内各地の祭りに走りまわった今年の夏。海へ行っていないのに真っ黒に日焼けした顔と腕。潮風が懐かしい広報2年目の夏▼すっかり朝夕涼しく感じられるようになった長月。季節の変わり目と夏の疲労から体調を崩しやすい時季です▼今、最も注意しなければならない新型インフルエンザ。全国で感染者が増えています。身近な予防策として、手洗い、うがい、マスク着用が効果的です。役場の玄関では感染予防の消毒液を設置していますのでご協力ください。

編集後記

サルスベリ 百日紅



広報マン(上野)宅の庭(9月6日撮影)

