新宅さんが私有地を一般客に開放している「やすらぎの丘」。七福神、あずま屋、季節を彩る花など、心温まるお持て成しに再び訪れるリピーターも多いとか…。

Pickup Topics

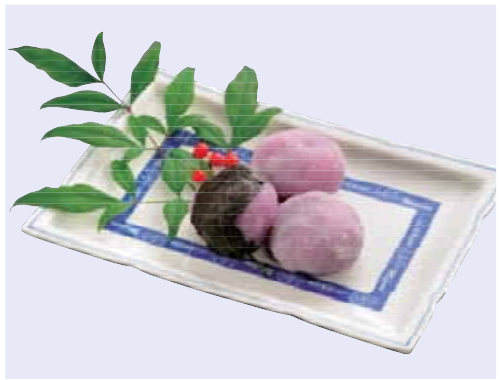
贅沢三昧のお月見会

中秋の名月の10月３日、やすらぎの丘（田代）で観月会が開かれました。新宅末廣（しんたくすえひろ）さん（田代）が吉無田高原の魅力や交流の輪を広げようと企画し、今年で３回目。日没の午後６時、澄んだ夜空に満月が浮かび上がると、その美しさにしばし見入る参加者たち。さらに西側を見渡すと、熊本市内の夜景も一望でき、新宅さんが長年かけて築き上げた〝吉無田屈指の絶景ポイント〟で月と夜景を贅沢に堪能しながら、月見の宴は夜遅くまで続いていました。

地産消 レシピ

デザート

いきなりもち



澄みわたった夜空がひときわ美しく感じられる秋の夜長にぴったりなお月見メニューの登場です。おばあちゃん、お母さんに習って一緒にお団子を丸めれば、楽しさと美味しさがさらに倍増しそうですね。モチモチしたお団子を家族団らんで食べながら、御船の夜空に浮かぶお月さまを眺めて、〝一息〟ついてみられてはいかがでしょうか。

材料（８個分）

- 御船川のゆで汁…… １カップ
  （御船川のゆで汁にレモンの絞り汁または食酢）
- 米粉…… １カップ
  （もち米・うるち米　7：3の割合）
- 練あん…… ８個分
- 砂糖…… 大さじ２
- かたくり粉…… 適量

栄養価（１個当たり）

エネルギー	96.0kcal
タンパク質	2.5g
脂質	1.2g
炭水化物	20.9g
カルシウム	5.0mg
鉄	0.6mg
塩分	0.2g

作り方（所要時間約20分）

①厚手の鍋に御船川のゆで汁と砂糖を入れ火にかけます。
②沸騰したら、米粉を入れシャモジで手早く錬り、火を弱めてなめらかになるまで練り上げます。
③用意した、かたくり粉にとり、もちの要領でちぎり、あんを包んで出来上がり。

※ゆで汁は長く浸しておくほど濃い色が出ますので、好みの色は浸す時間で調整してください。

※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

編集後記

▼田んぼには稲穂も実り、収穫の時期を迎えています。あちらこちらで稲刈りをする風景を見かけます。日本の四季の移りかわりが心地良く感じられます▼秋といえば運動会…新型インフルエンザや天候など心配される中、各小学校、保育園、幼稚園で無事に開催できたようです。子ども達もまたひとまわり大きく成長したのではないでしょうか？大きなイベントがひとつ終わってホッとしています▼新型インフルエンザまだまだ油断できません。予防に心がけましょう…。（ゆ）

▼9月下旬、16年ぶりに「七滝中学校」を級友と訪問。もうまもなく母校が解体されるため、最後の思い出にと連絡を取り合い開催した緊急同窓会。校舎を背景に記念撮影や校舎の見学をするなかで、改めて母校の存在の大きさを実感。この場所があったからこそ、こうして級友と集い、いつまでも心でつながっていることへの感謝。月日は確実に経過していくなかで、〝仲間との時間〟や〝人間くささ〟はこれからも大切にしたいと感じた一日でした。（ち）

季節の便り

秋桜（コスモス）

国道445号（小坂）沿いの花壇（10月１日撮影）

広報 みふね No.504

携帯サイトはこちらから➡

発　行／御船町役場　　編　集／総務課　〒861-3296 熊本県上益城郡御船町大字御船995-1
TEL.(096)282-1111㈹ FAX.(096)282-2803　ホームページ http://www.town.mifune.kumamoto.jp/
印　刷／ホープ印刷株式会社