

アロサウルス展の効果もあって、連日多くの団体客が同博物館を訪れている。驚くことに8～10月だけでも約1万3000人が入館。前年同月と比べても116%の集客状況。年間約3～4万人の入館が見込まれる。

Pickup Topics



アロサウルスの展示期間迫る

ミフネリユウ発見30周年を記念して恐竜博物館で開催中の「アロサウルスがやってきた」は連日多くの見物客が訪れて、その迫りに圧倒されています。「アロサウルス」は、中生代ジュラ紀後期（1億5500万年～1億4500万年前）に生息していた大型肉食獣の恐竜。国立科学博物館（東京都）が所蔵する実物全身骨格（高さ約3.5m、長さ約7m）を借用して熊本初公開中です。期間は、12月6日(日)までとなっていますので、ぜひ一度この機会にご覧ください。

地産

主食

消費

レシピ

ちらし寿司

お祝い事にぴったりの一品「ちらし寿司」の登場です。お好みの具で飾れば見た目も彩り鮮やかで、おいしくいただけます。ご家族の誕生日、お子さまの成長の節目、ご夫婦の記念日などのめでたい日には、自慢の腕によりをふるった料理にアクセントとしてお勧めします。



材料（4人前）

御船川のゆで汁	適量
米	3合
昆布（5号角）	1枚
すし酢	90ml
お好みの具 （エビ、サーモン など）	適量
ゴマ	お好みで

栄養価（1人当たり）

エネルギー	301kcal
タンパク質	13.1g
脂質	3.3g
炭水化物	51.1g
カルシウム	56.0mg
鉄	1.0mg
塩分	2.0g

作り方（所要時間約1時間20分）

- ①米3合を洗って、大さじ2杯の酒を加えます。いつもの水量より少なめに御船川のゆで汁を加えます。
 - ②5号角の昆布をのせて1時間ほどおいて炊飯します。
 - ③お好みの具を適度な大きさに切っておきます。
 - ④炊きあがったら昆布を取り除き、すし酢90mlをまわしかけ、切るようにして混ぜます。
 - ⑤四角に握って、お好みの具を飾りつければ出来上がり。
- ※御船川のゆで汁は、御船川を葉と茎に分けて、酢を2～3滴たらしたお湯で葉をさっとゆで、茎は2～3分ゆでます。

※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

▼地球温暖化の影響でしんようか？寒くなったかと思いきや、暖かい日々が続いています。新型インフルエンザも全国的に猛威を振るっているため、できるだけかきみを避けて過ごしていますが、なかなか難しいですね。休みの日はもっぱら、戸外で過ごす日が多くなっています。わが家の子どもの予防意識も高まって、手洗いうがい、消毒とすすんでやっています。早いもので今年も残すところ一ヶ月ちょっととなりました。今年のうちにやり残したことはないですか？

▼小坂小5年生の稲刈り取材の話。写真を撮り終えて、広報マン好みの児童を選んでインタビューを始めようとする私。私の周りを10人前後の児童が包囲。「どんなこと聞くんですか？」「私にも話聞いてください」「インタビューする子はタイプなんですか？」「逆インタビューの数々を受けること約20分。聖徳太子ではない広報マンは絶句。けれど、質問攻めも広報を読んでいたっていいことなのか。そんな、ファンは大切にしないと絶対に罰が当たる。全員にインタビューできなかつたお詫びにクラスの集合写真を載せたから許してね。

編集後記

ベゴニア



役場正面の花壇（11月5日撮影）

