

10人で約3時間かけて、社の交換作業が行われた。現在、木戸屋は9世帯19人の集落で、高齢化率は約63%と極めて高いが、結束力は町内トップクラス。松原公生区長（左下）を中心として、「工藝村」計画が持ち上がっている。山間部活性化のモデルとして、今後に期待が膨らむ集落のひとつである



神様のお部屋を衣替え

田代地区の木戸屋で11月14日、12石の干支をまつ「歳ノ神」の社（縦・高さ1.7㍍、横2.0㍍）で、外壁や屋根の稲藁を取り換える作業が行われました。この習わしは、五穀豊穡に感謝して約300年前から続く伝統行事。毎年稲の収穫後、その年の稲藁を地域住民たちが持ち寄って交換しています。松原公生区長は、「木戸屋は世帯数が減り高齢化が進んでいる。けれど、この（歳ノ神の）伝統は地域で力を合わせて保存していきたい」と力強く話されていました。

地産

主菜

消費 レシピ

たまごやき



お弁当の定番メニュー「たまごやき」がついに登場です。議会基本条例シンポジウム（11月29日開催）では、全国町村議会議長会・岡本光雄氏も講演の中で、「『水前寺菜のたまごやき』はおいしかったですよ」と大絶賛。水前寺菜メニューの中でも一番お手軽な一品です。みなさんも、ぜひ一度ご賞味ください。

材料（4人分）

- 御船川の葉…………… 10枚
- 卵…………… 3個
- 白だし…………… 小さじ2
- みりん…………… 大さじ2
- 油…………… 小さじ1

栄養価（1人当たり）

- エネルギー…………… 89kcal
- タンパク質…………… 6.4g
- 脂質…………… 5.0g
- 炭水化物…………… 2.5g
- カルシウム…………… 44mg
- 鉄…………… 1.0mg
- 塩分…………… 0.2g

作り方（所要時間約15分）

- ① 御船川は葉をとり熱湯でさっとゆで水にさらします。（熱湯に通すくらいの方が食感があります）
- ② ボールに卵、白だし、みりんを入れよく溶いてから、①を入れます。
- ③ フライパンを熱してから油を敷き、②を巻きながら焼けば出来上がり。

※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

▼今年も早いもので一年が終わろうとしています。みなさんにとってはどんな一年だったでしょうか？▼今年も赤ちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまでたくさんの人と出逢い、たくさん家族と出逢い、そんな出逢いの中でみなさんの大切なものをちよっとだけのぞかせてもらえたような、そんな得した気分です。そして、広報みふねが幅広い年齢層の方に親しまれ、読んでいただけている事に感謝し、また来年の出逢いを楽しみにしています。

▼この冬、最高の出逢いが訪れました。広報研修会に参加して、県内外の広報担当と広報談義を語り合いました。話すなかで、どの地域の担当者も広報という異質の悩みや壁に直面していました。しかし、目指すべきものは同じ「住民に必要とされる広報紙」。今日も同じ空の下で、仲間が頑張っていると思つくと、キツイ、寒いなんて言葉は御法度。広報みふね、オンラインの新たな挑戦が始まります。▼今年も広報みふねをご愛読いただき感謝します。来年は更なるステップアップを目指して、直球勝負、です。

編集後記

皇帝ダリア



村上幸人さん（御船）宅の庭（11月20日撮影）

