

城山公園から町内を一望すると、どこまでも広がる雪景色。左後方の飯田山上空からはうすらと青空も広がり、普段とは違う絶景が望めた



Pickup Topics

果てしなく広がる銀世界

1月13日、冬型の気圧配置で雪が断続的に降り続き、御船町でも数年ぶりの大雪となり、辺り一面には銀世界が広がりました。雪の多い山間地域では、積雪が10㎝を超える場所も記録。御船小学校（芥川公明校長、334人）の4年生52人は城山公園で、雪を使った特別授業を急ぎよ開催。児童たちは、雪合戦や雪だるまづくりに声を弾ませ、空からの「お年玉」に大はしゃぎ。大人には悩ましい雪も、子どもたちにとっては嬉しいプレゼントとなったようです。

地産

消費

レシピ

副菜

きんぴらゴボウ



ゴボウと御船川がコンビを組んだ「きんぴらゴボウ」の登場です。ゴボウは食物繊維が豊富で、便秘の解消、血糖値の抑制、コレステロール排除の効果があります。メニューとしてもシンプルで、毎日食べても飽きのこない、昔から親しまれている家庭の味。食卓やお弁当のお供に最適な一品です。

材料（4人分）

御船川…………… 1袋
 ごぼう…………… 1本
 みりん…………… 50cc
 しょうゆ…………… 60cc
 砂糖…………… 大さじ1
 唐辛子…………… 1本

栄養価（1人当たり）

エネルギー…………… 83kcal
 タンパク質…………… 2.3g
 脂質…………… 2.4g
 炭水化物…………… 9.3g
 カルシウム…………… 61mg
 鉄…………… 0.7mg
 塩分…………… 2.2g

作り方（所要時間約30分）

- ① 御船川の葉をとり、茎を3～4㎝の長さに切ります。（指で折れる部分を使います）
- ② ごぼうも同じ長さのせん切りにします。
- ③ 鍋に油・唐辛子の小口切りを入れごぼうと一緒にさっと炒めます。
- ④ ①と、みりん、しょうゆ、砂糖を加えて煮たら出来上がり。

※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

▼成人式の取材で約15年ぶりに再会した新成人たち。なんと私の新米保育士時代のかわいい教え子達。こんな形で再会でき感動でした。自分とは変わらないうつもりでも確実に年を重ねていました。

▼御船中口ボコンの活躍を紹介した今月号。取材中に生徒たちが何度も口にした言葉が「感謝」。この気持ちこそ、人としての成長の証。私自身も取材に感じていただいた生徒たちに感謝します。

©

編集後記

かね な き
金の成る木



藤川豊和さん(滝尾)宅/1月29日撮影

しろ わびすけ
白侘助



大久保敏一さん(水越)宅/1月26日撮影



広報 **みふね** No.507

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(代) 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

