



Pickup Topics

初市で一足早い春の予感

2月27、28の両日、上益城郡内のトップを切っ
て開かれた「みふね初市」には、連日多くの家族
連れでにぎわいました。本町通りを歩行者天国
として、植木や瀬戸物などの露店が軒を並べ、
両腕には買い物袋をぶらさげて歩く昔ながらの
光景が見られました。催し物会場の商工会前で
は、御船中学校や御船高校のロボコン実演をは
じめ、お笑いライブ、キッズダンスなど、イベ
ントの数々。暖かい陽気にも恵まれ、一足早い
春の日を感じていたようです。

地産

消費

副菜

ツナ和え

今回、ご紹介する「ツナ和え」は初投稿のメニューです。子どもたちが
大好きなツナに目を付ける発想はさすがの一言。さらに御船川のもつ独
特の味覚も、ツナと和えることで食べやすくなるそうです。広報では、皆
さんお勧めの一品料理をお待ちしています。

（投稿者／くまもとふるさと食の名人、食生活改善推進員）



材料（4人分）

御船川	1袋半
ツナ	60g
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
砂糖	小さじ2
酢	小さじ2
ゴマ	2g

栄養価（1人当たり）

エネルギー	133kcal
タンパク質	7.3g
脂質	4.4g
炭水化物	12.2g
カルシウム	244mg
鉄	1.9mg
塩分	0.6g

作り方（所要時間約20分）

- ① 御船川の葉をとり、沸騰したお湯に酢を入れ、さつ
とゆでた後、冷水にさらし水をきります。
- ② ツナは、キッチンペーパーで油分をとります。
- ③ ボールに、御船川とツナ、調味料を入れて和えます。
- ④ 器に盛りつけて、ゴマをふりかければ出来上がり。

※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

▼取材でSさん宅へ伺いました。ト
リノオリンピックで浅田真央選手が
銀メダルを獲得した直後だったため、
奥様は興奮した様子で私を出迎えて
くださいました。とても気さくな方
で初めてお会いしたとは思えないほ
ど、楽しくいろいろな話をさせていた
だきました。子育てにすぐに生かせ
そうな話題も……。新しい出逢いに感
謝です。Sさん楽しい時間をありが
とございました。▼桜のつぼみも
膨らんできています。春はもうそこ
まで……。待ち遠しいですね。

▼この度、熊本県広報コンクールで
「広報みふね」が広報紙の町内で入選、
写真で入選と佳作を受賞しました。
これも日ごろから、情報を提供いた
だいた方、取材にご協力いただいた方、
最高の一枚を撮らせていただいた方、
すべての皆さんのおかげです。◎と◎
は心から感謝しています▼「広報み
ふね」はこれからも変わることなく、元
気な御船町を応援しながら、皆さんと
共に歩み成長できる「幸福」を追求
します。そのためにも多くの情報を
広報までお寄せください。

編集後記

うめ
梅



県道221号(木倉)沿いの畑／3月10日撮影

みふねの未来



広報 みふね No.508

携帯サイトはこちらから→

