

「金目の大山桜」は口コミで広がり、県内外からの見物客で後を絶たない人気スポット。斜面の上から反対側を見渡すと棚田風景の絶景が広がっている

Pickup Topics



樹齢200年の絢爛な一本桜

桜前線が北上した3月下旬、県内有数の一本桜として名高い「金目の大山桜」が満開の花を咲かせました。この桜は上野地区八勢と七滝地区椎の尾の境付近の斜面に存在するヤマザクラ。幹回り約4m、樹高約15m、推定樹齢200年以上とも言われ、凛としたその姿は天高くそびえています。平成14年には「ふるさと熊本の木」に指定されている山桜ですが、度重なる台風被害や根元の腐食が懸念されています。後世へと引き渡すためにも保存を考えたい山桜です。

地産

副菜

消費

レシピ

白和え

健康にいい一品としておすすめするのは、ほうれん草の代わりに御船川を使った「白和え」です。豆腐の和え衣は、塩を味噌に代えてもこくが出ておいしさ満点。御船川を入れてあまり混ぜすぎると粘りが出ますので、サッと和えるのがポイント。



材料（4人分）

御船川…………… 1袋半
ニンジン、コンニャク…… 各40g
A（薄口醤油、酒、だし汁）各小さじ1
木綿豆腐……………120g
塩…………… 小さじ1/5
砂糖…………… 大さじ1強
薄口醤油…………… 小さじ1/2
炒りゴマ…………… 大さじ1

栄養価（1人当たり）

エネルギー 62kcal
タンパク質 3.4g
脂質 2.5g
炭水化物 6.4g
カルシウム 115mg
鉄 0.8mg
塩分 0.7g

作り方（所要時間約20分）

- ① 御船川の葉だけをとり、沸騰したお湯に酢を入れてサッとゆでた後、冷수에さらし水をきります。
- ② ニンジン、コンニャクは3mm × 5mmぐらいに切って、Aで下味をつけて冷やしておきます。
- ③ 沸騰したお湯の中に豆腐を八つに切って一煮たちし、布巾を広げてザルにとり絞ります。
- ④ 炒りゴマをすって、砂糖、塩、薄口醤油を入れてすりまわします。その中に③の豆腐を入れすり込み、①と②を④で和えれば出来上がり。

※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7店舗（かあちゃん市、JAみふね青空市、黒潮市場、マルショク、酒井商店、さくや、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（☎282-1607）まで

▼桜の花が咲き始めると、春を感じてなんだか嬉しくなりませんか？今年例年より長く桜の花を楽しめたようになり、今年3回目を迎えた城山公園での桜祭り。御船中の吹奏楽部の演奏や御船高校の芸術コースの似顔絵や書のコーナーなど、桜の名所は一日芸術を味わえる絶好のスポットとなりました▼書のコーナーで息子があてにはがきに言葉を書いてもいいよ。▼「えがおでいるとき」といっていいことあるよ。▼新年度がスタートし、息子は毎日、元氣いっぱいに登校しています。⑩
▼この程、御船で数十年ぶりに復活した日本酒「水の鼓動」。観光協会や商工会の有志たちが中心となり、吉無田高原の米と水を使って原酒が完成しました▼元々御船町は県下第一の酒造の町として栄え、御船川には「白壁」の町並みがあったそうです。しかし後継者不足や日本酒の消費低迷の影響で相次いで廃業。現在はその面影すら残っていません▼広報では当事のことを調べて掲載できればと考えます▼そこで当事の記録や写真など、何らかの情報をお持ちの方は広報まで一報をお待ちしています。◎

編集後記

ライラック



Yさん（滝川）宅／4月8日撮影

