

昨年は季節外れの雪と雨で中止となった野焼き。今年は天候に恵まれ、山頂から放たれた火は急斜面を駆け抜け真っ赤な炎が草原を包み込んだ。

Pickup Topics

吉無田を焦がす火の帯



田代地区の吉無田高原で4月10日、2年ぶりに野焼きが行われ、地元住民や消防団など約50人が参加しました。野焼きは、害虫駆除や草の芽立ちを助け、山林火災の防止などを目的に行われる春の伝統行事。高原の山頂付近から二班体制にわかれて枯れ草に火が放たれると、パチパチと音を立てながら火柱がー帯へと広がる圧巻の光景。約20㌦の草原は2時間ほどかけて真っ黒に様変わり。これから訪れる本格的な観光シーズンの到来に備えました。

地産

消費

副菜

信田煮

フキの代わりに御船川の茎を使った「信田煮」は、歯ごたえ十分でフキにも劣らずおいしい一品です。ちなみに油揚げの内側を表にして巻いても大丈夫で、楊枝でとめて煮含めた信田煮を茹でた三つ葉で結んでも彩りがいいですよ。

(投稿者/高橋キヨ子さん・辺田見)



材料（4人分）

御船川の茎…………… 1束
油揚げ（中）…………… 6枚
かんぴょう…………… 適宜
煮汁
だし汁…………… 2カップ
薄口醤油…………… 大さじ 1.5
砂糖…………… 大さじ1/2
赤酒…………… 大さじ 2

栄養価（1人当たり）

エネルギー…………… 148kcal
タンパク質…………… 6.0g
脂質…………… 9.9g
炭水化物…………… 8.0g
カルシウム…………… 100mg
鉄…………… 1.4mg
塩分…………… 1.1g

作り方（所要時間約30分）

- ①油揚げを四角に開き、熱湯をかけて油抜きをします。
- ②かんぴょうは水につけて戻したものを湯でゆがいておきます。
- ③御船川を葉と茎に分けて、茎を使います。
- ④茎はお湯で軽く茹で、冷水にとり水を切っておきます。
- ⑤油揚げを広げて④を芯にして巻き、②のかんぴょうで結びます。
- ⑥煮汁を作り、⑤を10分くらい煮て火を止め煮含めます。
- ⑦信田煮を半分に切れば出来上がり。

※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、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（☎282-1607）まで

▼御船の町花「藤」。御船城主・甲斐宗運公の家紋であった歴史的な由来から昭和50年に御船町の花に選定されたそうです。▼そんな馴染み深い「藤」の開花時期は4月から5月。今年も町中の至るところで淡紫色の「藤の花」が咲き誇りました。▼ある日、取材を終えて帰る途中、偶然目に飛び込んできたのが表紙で紹介した「白藤」です。珍しいものの好きなお私ははなり振るかまわず取材を決定。気まぐれな広報マンにご協力いただいた竹内富雄さんに感謝します。

▼今年のゴールデンウィークは良い天気が続く、絶好の行楽日和でした。皆さんどう過ごされましたか？▼わが家は友達家族と一緒にお金をかけず癒される、今ちょっと話題のパワースポットへ出かけました。向った先には大自然と美味しい空気。パワースポットって聞くだけで何となく元気になれるのは気持ちの持ちようでしょうか？▼御船町にも隠れパワースポット地があるかもしれませんね。もしご存じの方がいらしたら教えてください。

編集後記

藤



城山公園／4月25日撮影

御船の町花



広報 みふね No.510

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

