恐竜博物館が開館して13年目で、前撮り写真の撮影第１号となった松本さん（左）と山下さん（右）。終始穏やかな表情で撮影が進み、幸せなオーラが館内を包み込んだ。次回は家族３人での来館が期待される。

Pickup Topics

恐竜で結ばれた赤い糸

町恐竜博物館で５月９日、６月に結婚式を挙げる松本隆矢さん（熊本市・26歳）と山下小百合さん（福岡市・35歳）が前撮り写真の撮影を行いました。二人の出会いは今から３年前、松本さんが仕事で福岡へ転勤した際、山下さんと知り合い急接近。そして記念すべき初デートが同博物館でした。そんな思い出深い場所で前撮りを企画したのは松本さん。山下さんは「面白いから賛成しました。（写真の）出来上がりが楽しみ」と幸せに満ちた笑みをこぼしていました。

地産消 レシピ

副菜

中華炒め

チンゲン菜の代わりに御船川を中華風にアレンジした「中華炒め」は生産者が考えた一品です。御船川を炒めることでビタミンAの吸収率もアップ。そして、アクセントのニンニクの香りが食欲をそそるスタミナ料理です。

（投稿者／福永明夫さん・滝尾）

材料（４人分）

- 御船川…… ２束
- 豚もも肉薄切り…… 300g
- A［酒…小さじ２、コショウ…少々 しょうが汁…８g］
- しょうゆ……小さじ2
- 片栗粉……４g
- ニンニク……20g
- サラダ油…… 大さじ2
- B［塩…小さじ１/４、豆板醤…好みで オイスターソース…小さじ２］
- ごま油…… 大さじ1/2

栄養価（１人当たり）

エネルギー	227kcal
タンパク質	17.4g
脂質	13.4g
炭水化物	5.6g
カルシウム	77.0mg
鉄	1.1mg
塩分	1.0g

作り方（所要時間約10分）

①豚肉は一口サイズに切り、Aで下味をつけておきます。
②御船川は茎の固い部分は葉だけを取り、茎の柔らかい部分はそのまま使い10㌢ぐらいに切っておきます。
③ニンニクは好みの量でみじん切りにしておきます。
④①の豚肉を炒める直前にしょうゆを加え、片栗粉をからめます。
⑤中華鍋を熱して半分量の油を入れ、③のニンニクを色づくぐらいに炒め、④を炒めて取り出します。
⑥⑤の鍋に残りの油をたし、御船川をさっと炒め、⑤を戻して、Bで味を調えて、ごま油をたらせば出来上がり。

※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。

編集後記

▼御船中学校から役場の横にかけて流れている小さな川〝めんげ井手〟をご存じですか？ザリガニやメダカ・フナなどが生息していて小学生がよく探しにきています。▼うちの息子もお気に入りの場所なんですが…。先日、町民の方から「カルチャーセンターの横の井手にカモの親子がいますよ」と情報を受け、さっそく行ってみると親子で連らなって水浴びをしていました。いつもその場所にいるわけではなく、時々遊びに来るようです。癒されますよ!! 一度のぞいて見て下さい。（ゆ）

▼御船中学校体育大会での嬉しい話。取材中に女子生徒から「仁さん」「おっちゃん」と声をかけられた私。一瞬「？」と固まりたどる記憶…「！」。当事、小学生だったころに取材で話したことのある生徒でした▼広報マンの醍醐味は人との出会い。そして再会。特に一回りも成長した子どもたちが親しげに声をかけてくれることへの喜び。しかし逆に歳を積み重ねていることも実感(笑)▼これからも年齢を問わず記憶に残るような広報マンであり続けたいと感じた出来事でした。（仁）

季節の便り

阿佐佐（あさざ）

松永忠勝さん（滝川）宅／6月7日撮影

広報 みふね No.511

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㈹ 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