

華麗なステップで帰省客をもてなしたフラメンコ。今、浅の敷は若い世代の定住化が図れ、集落から活気が溢れている。その背景には、こうした地域独自の祭りで地域のつながりを大切にしているからにはかならない。



Pickup Topics

ここは自慢のふるさとです

毎年お盆に合わせて帰省客と交流する「第9回浅の敷ふるさと夏祭り」が8月14日、田代地区浅の敷で開かれました。約90坪の広さに畳が敷かれた特設ステージには約200人が詰めかけて会場は超満員。袴野小中学校の太鼓やマジックショー、演芸など、多彩なステージで心温まるふるさとをの夜を楽しみました。地元の上村セツコさんは「今日は（帰省中の）孫家族と7人で来ました。今、ひ孫の成長が楽しみ」と話す表情から元気の秘訣がにじみ出ていました。

地産

消費

副菜

ねばねばサラダ

夏バテが出はじめるこの時期におすすめするのが御船川をふんだんに使った「ねばねばサラダ」。オクラと長いもの粘りは疲労回復を高め、滋養強壯の成分が含まれています。残暑を乗りきるための元気メニューです。

(投稿者/坂口アキ子さん・辺田見)



材料 (4人分)

御船川	1束
酢	適宜
長いも	300g
オクラ	4本
ポン酢	40g
※ポン酢は麺つゆでも可能	

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	75kcal
タンパク質	3.7g
脂質	0.4g
炭水化物	14.9g
カルシウム	93.0mg
鉄	0.9mg
塩分	0.9g

作り方 (所要時間約10分)

- ①御船川は、サッとゆがき、すぐ冷水で冷やして2〜3等分に切っておきます。
- ②オクラは塩もみして、サッとゆで、小口切りにしておきます。
- ③長いものはすりおろして、②と混ぜ合わせておきます。
- ④①を器に盛りつけ、③を上からたっぷりかけて、ポン酢、または麺つゆを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。

▼9月中旬というのに残暑の厳しい日が続いています。8月は祭りなどたくさんさんの笑顔に出会いました。各地域から参加の町民総踊り。工夫された造り物や鮮やかな衣装などそれぞれの地域や事業所で祭りを盛り上げようという意識を感じました。▼取材であるお宅を訪ねました。玄関先で迎えてくれたのは3人の可愛いお孫さん。家族の雰囲気がとても温かく初めて会った感じがしないくらい……。しかしお話をするうちに家庭の背景には数々のドラマがありました。素敵なお話を聞かせていただき、改めて家族のあり方を考える機会になりました。9月20日は「敬老の日」、感謝の気持ちをこぼに伝えて伝えたいですね。

▼この夏を沸かせた御船のアスリート。陸上インターハイ、水泳九州大会、少林寺拳法全国大会など。すべての選手に共通することは日々の努力。人知れぬ努力こそ夢舞台への道を切り開きます。▼そんな選手の中で、輝きを放ったのが増田優貴さん。「甲子園」を目指した高校球児。幼いころから夢を持ち続け、自分の道を信じて進みました。▼増田さんが御船中で講演した一説。「目標がないと毎日練習する意味がなく、練習に耐えられない。だから身近な目標でもいい、自分なりの目標を持つてほしい」。当時16歳の若武者が後輩へ向けたエール。広報にできること、それは目標を持つ人を全力で応援することだと教えてくださいました。

編集後記



広報 **みふね** No.514

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

