ライトアップされた八角堂で演奏する御船小金管バンド部。今年は、九州かっぱサミットや地域のつどいなど、町のイベントにも多数出演しているプロ顔負けの音楽集団といえる。



Pickup Topics

日本庭園で初コンサート

ミニ水前寺公園の愛称で親しまれる眺世庵（御船）で10月１日、お月見コンサートが初開催されました。出演は御船小学校（佐藤公一郎校長、327人）金管バンド部25人。庭園の八角堂を特設ステージに同小校歌や情熱大陸を含む９曲を演奏。心休まる和の調和に約100人の観衆から喝さいを博していました。６年生で部長の川畑良美さん（滝川）は、「緊張したけれど、みんなと心を一つにして演奏できました」と達成感の笑顔を輝かせました。

地産消レシピ

副菜

ゴーヤの炒め物



少々、地植えの時期は過ぎましたが、今回おススメするのは「ゴーヤの炒め物」。御船川とゴーヤの組み合わせが意外にも抜群。今年の暑く長かった夏が終わって、これからの〝秋バテ防止〟にピッタリのメニューです。とろけるチーズがトロトロのうちにお召し上がりを。

（投稿者／坂口アキ子さん・辺田見）

材料（4人分）

御船川	2束
ゴーヤ	2本
エリンギ	120g
鶏モモ肉	120g
酒	小さじ2
ゴマ油	小さじ1
サラダ油	大さじ1
とろけるチーズ	4枚

栄養価（1人当たり）

エネルギー	216kcal
タンパク質	12.6g
脂質	15.4g
炭水化物	7.4g
カルシウム	244mg
鉄	1.2mg
塩分	0.6g

作り方（所要時間約20分）

①御船川は、柔らかい部分の茎と葉をサッとゆがいておきます。
②ゴーヤは、3㍉の厚さに切って、塩を入れたお湯にサッと通して冷水にとり、水を切っておきます。
③エリンギは、食べやすい大きさにさいておきます。
④ 鶏モモ肉は、こま切れにして酒で下味をつけておきます。
⑤フライパンを熱して、サラダ油とゴマ油を入れて、④をこげるくらいに炒めます。その中に、③、②、①の順に入れて炒めます。最後に、とろけるチーズを入れてよくからめればできあがり。

※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

▼朝晩が急に冷え込みを感じるようになり、着る物も迷ってしまいます。気温の変化で体調を崩されている方も多いのではないでしょうか？▼娘の通う保育園でよく会うおじいちゃん。広報の取材をさせていただくことになり、娘さんのお家にお邪魔させていただきました。そこでステキな家具を発見！気になっていたら、なんとおじいちゃんの手作りの家具だったんです。温かいぬくもりのある家具におじいちゃんの愛情を感じ嬉しい気持ちになりました。㊐
▼自分自身のお金には関心がありますが、それ以外のお金にはさほど関心を示さない人も少なくありません。町の予算は、皆さんの生活のために使われていることは、ごく当たり前のことです。しかし、財政事情は楽観視できるものなのでしょうか▼そこで今月号は、決算と行財政改革をお伝えしました。時代の変化にいち早く対応するには最新の情報と適応能力です。「知らなかった」と指摘されないような行政からの情報発信が今求められています。㊐

季節の便り

夕顔（ゆうがお）



池田弘明さん（豊秋）宅／9月17日撮影

広報 みふね No.515

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