

天空舞台で待望の初公演

吉無田高原の山頂約650^{メートル}に完成した天空の舞台「ゆうすげの丘」で10月16日、音楽祭が初開催されました。音楽祭は、町内の有志たちが中心となって企画。出演は、平成音楽大学生や御船太鼓など、8団体が生演奏する二部構成。一部は、舞台後方に広がる熊本平野の雄大な景色と演奏の組み合わせ。そして二部では、蓼田由美子さん（益城）の琴演奏の背景には、有明海に沈む夕日の絶景が共演。大自然が魅せた演出に観客は感嘆の声をもらっていました。



地産

消費

主菜

鶏肉のごまマヨかけ

鶏肉と御船川を合わせて主菜にアレンジしました。鶏肉は高タンパクと低脂肪の代表で、ビタミンAも豊富。御船川もビタミンAを多く含んでいますので、粘膜を強くして細菌の感染を防ぐ作用があります。風邪が流行するこれからの寒い季節に、鶏肉と御船川を食べて風邪の予防対策を。（投稿者／坂口アキ子さん・辺田見）



材料（4人分）

御船川	2袋
エリンギ	4本
鶏モモ肉	2枚
塩	小さじ2/3
こしょう	適宜
サラダ油	小さじ2
マヨネーズ	大さじ2
Aすりごま	大さじ2
レモン汁	大さじ1強

栄養価（1人当たり）

エネルギー	416kcal
タンパク質	24.2g
脂質	28.1g
炭水化物	28.8g
カルシウム	136mg
鉄	2.1mg
塩分	1.1g

作り方（所要時間約30分）

- ①御船川は葉をちぎり、茎は皮をむいて3^{センチ}に切ってさつとゆでます。
- ②エリンギは4つ割りにして、4^{センチ}に切ります。
- ③鶏肉は一口大に切って、塩コショウで下味をつけておきます。
- ④③を焦げめがつくくらい両面をこんがり焼きます。
- ⑤④の余分な油をキッチンペーパーでふき取り、エリンギを加えて炒め、①のゆでた茎を加え、ひと混ぜします。
- ⑥器に生の御船川を敷き、⑤を盛りつけ、Aをかけて千切にした御船川を散らせればできあがり。

※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

▼昨今の今ごろは新型インフルエ
ンザが猛威を振るっていた時期。
今年も流行期がやってくるのでし
ょうか？感染予防に心がけたいで
すね▼今月号は御船の古き良き時
代を知る方たちが多く登場されて
います。中でも今年100歳を迎え
られる8名の方に内閣総理大臣
表彰が贈られました。皆さんにお
会いしましたが、生活環境はそれ
ぞれ違うものの家族や施設の職員
さんに支えられて生活されていま
した。皆さんに共通して言えるこ
とは「感謝」の気持ちを持ち続けて
いらっしやること。皆さんから元
気のパワーをいただきました。⑩

▼幼いころよく、祖母が話してく
れた地域の昔話や戦時中の体験談。
当時は「自分に関係のない話」と
勝手に決めつけ、あまり耳を傾け
ることはありませんでした。そんな
祖母も3年前に他界。わたしが
広報担当となって矢先のことでし
た。今となって、聞きたかったこ
とは山ほどあるような気がします

▼今月号でお伝えした「白壁」。取
材中に何度も感じた時代を知る人
の生きた声。そのどれもが便利
な現代社会とは対照的なことばかり。
時代を生きた証がその眼差しに今
も強く伝わってきました▼数
十年後、この広報紙を見た次代の
誰かに、「白壁」という歴史の一片
を伝えられるような役割が果たせ
たらと感じます。

