

電飾や、ろうそくの光で包み込まれた町商工会館前。遅くまで、多くの見物人が訪れて、幻想空間に酔いしれていた



Pickup Topics

市街地で光のファンタジー

御船の中心市街地で12月6日、イルミネーションの点灯が始まり、町商工会（福味総一郎会長）の会館前や本町通り約200m区間を幻想的な光が包み込んでいます。これは、商工会女性部が本町通りの活性化を目的に取り組み、今年で3回目。初日のみの限定で、グラスを約1千個並べ、ろうそくに火をともして幻想空間を演出。家族連れや通行人の目をひとときわ楽させていました。イルミネーションの点灯は、12月6日から25日の午後5時から同11時まで。見物は自由です。

地産

消費

副菜

No.19

山芋の鉄板焼き

山芋は、でんぷん分解酵素のアミラーゼと酸化還元酵素カタラーゼを多く含み、疲労回復や滋養強壮に効果があります。山芋に御船川を混ぜて焼いた後、ゆで汁のあんをかければ、あっさり風味の鉄板焼きに大変身。ゆで汁のあんは、お好み焼きソースに代えてもおいしいですよ。
(投稿者／坂口アキ子さん・辺田見)



材料（4人分）

御船川	1/2袋
山芋	200g
薄口しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ1
御船川のゆで汁	200cc
A 薄口しょうゆ	小さじ1
みりん	大さじ1
B かつお粉	小さじ2
水	大さじ1強

栄養価（1人当たり）

エネルギー	93kcal
タンパク質	2.9g
脂質	0.1g
炭水化物	18.2g
カルシウム	27mg
鉄	0.5mg
塩分	0.5g

作り方（所要時間約20分）

- ①山芋をすりおろし、御船川は葉をちぎって、3等分に切っておきます。
- ②①の山芋と御船川にしょうゆを入れて、よく混ぜ合わせます。
- ③鉄板を温めて、薄く油を敷き②の両面をこんがりと焼きます。
- ④Aを煮たて、Bでとろみをつけ、③の上にかけます。最後にお好みでかつお節と刻みのりをのせればできあがり。

※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

▼今年もいよいよ残すところ半月となりました。皆さまにおかれましては今年一年どんな年だったでしょうか？わたしにとっては、また新しい方との出会いがあり、たくさん素敵な話を聞かせていただきました。生後2日目の赤ちゃんから100歳のおじいちゃんおばあちゃんまで、たくさん家族の笑顔に出逢えたこと。ひとつひとつの大切な出会いに感謝です。ご協力いただいた皆さま、ありがとうございました。また、来年も一つでも多くの笑顔を紹介できたら、はまってまいります。残りの日々を大切に過ごしていきたいと思います。⑩

▼今月号の「白壁」後編は、「御船の酒」復活と、その可能性を紹介しました。本当は4月号で「原酒祭り」のみを掲載予定でした。しかし、「酒造りのまち」の歴史と多くの人の熱意で蘇った酒が「水の鼓動」であることを知りました。このとき、「白壁」という言葉を軸に過去と現代がつながった瞬間でした。それは、「御船の物語」だと感じました。

▼今年8月、東北岩手に羽を伸ばした際、お土産として持参したものが「水の鼓動」でした。東北といえば本場の酒どころで知られています。が、評判も上々でした。これから、県外などへ行く機会があれば、「水の鼓動」を持参して、御船の酒と歴史まで自慢できそうです。



広報 **みふね** No.517

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

