



雪降る元旦に新年の誓い

平成23年元旦の御船町全域は、強い寒気の影響で雪が降り積もり、白銀の世界が広がりました。元旦としての積雪は、実に数十年ぶり。道路の積雪で一部交通に影響がでたものの、昼ごろから青空が広がり天気が回復すると、各地の神社では初詣の参拝客でにぎわいました。田代地区の中原神社には、地域住民などが参拝。家族4人で訪れた高松克有さん（上野）は、「家族が一年元気で過ごせるようにお参りました」と話していました。

地産

消費

レシピ

副菜

No.20

味噌よごし

昔ながらのおふくろの味に御船川を使ってみました。里イモをそのまま使って、ゆでた野菜を加えれば、ポテリしたあえ物ができあがります。少し手間をかけて、すり鉢で炒りゴマをすり、あえ衣を作るとこくが出ておいしいですよ。ぜひ、次世代の子どもたちに伝承していきたい味です。

（投稿者／高橋キヨ子さん・辺田見）



材料（4人分）

御船川	1袋
ダイコン	40g
ニンジン	40g
里イモ	120g
水菜	80g
ゴマ	適宜
みそ	大さじ1.5
砂糖	大さじ1強
みりん	小さじ1弱
ゆずの皮（すりおろし）	適宜

栄養価（1人当たり）

エネルギー	65kcal
タンパク質	2.3g
脂質	0.6g
炭水化物	12.8g
カルシウム	91mg
鉄	1.0mg
塩分	0.4g

作り方（所要時間約30分）

- ①御船川は、葉のみをちぎり、サッとゆがいて長さ3センチに切って、水気を絞ります。
- ②里イモはよく洗って、皮の付いたままゆで、柔らかくならざらにあげ、冷ました後に皮をむいておきます。
- ③ダイコンとニンジンは長さ3センチ、厚さ2～3センチの短冊切りにして、少し固めにゆでておきます。
- ④水菜はサッとゆで、長さ3センチに切って水けを絞ります。
- ⑤Aの調味料をよく合わせておきます。
- ⑥ゆでた野菜を⑤であえ、最後にゴマをかければできあがり。

※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。

年末から各地でタイガーマスク（伊達直人氏など）からの児童福祉施設へのプレゼントがあいついでいます。タイガーマスクは我々の少年時代のヒーローでした。暗い話題が多いなかで、たくさんの方の微笑まし慈善行為に心温まる気がしたのではないのでしょうか。今年こそ明るい話題が多い一年になることを望んでやみません。

昨年の暮れから年明けにかけて例年以上の寒さが続いています。皆様におかれましてはどんな正月を過ごされたでしょうか？わが家の正月は主人の実家で雪遊びと雪かき三昧……。冬ならではの遊びを楽しみました。今年も来年、「レモンピョン」とまではいきませんが、元気に跳ね回ってまだまだ知らない地域にも足を運んでみたいとやる気十分です。

銀世界で幕を開けた平成23年。元旦早々、ノートとカメラを手に神社へ取材に出かけたものの、雪が裏目に出て空振り。ここで諦めないのが4年目の図太さが備わった広報マン。風雪地帯と化した吉無田高原へ「やすらぎの丘の七福神にたどり着いたとき、上空に広がった青空。今年は運を味方にした、広報みふねをよろしく願っています。」

編集後記



広報 みふね No.518

携帯サイトはこちらから→

