

特製カレンダーを約300枚制作した6年生児童。丁寧に彫られた版画作品が目を引く逸品。地域の一人暮らしの高齢者世帯にも届けられ重宝されている



Pickup Topics

特製カレンダーを地域に配達

七滝中央小学校（村上孝利校長、63人）の6年生9人が制作した2011年版特製カレンダーが1月26日、上野地区の病院や福祉施設などへ届けられました。カレンダーは、太鼓や運動会の版画と児童の顔写真が入った、縦70センチ横50センチの作品。周辺の施設を歩いて1軒ずつ回り、児童から直接手渡されました。茶屋本簡易郵便局の谷村豊美局長は、「局内の一番目立つところに貼ります。お客さんと話の話題になればうれしいですね」と話していました。

地産

消費

主菜

No.21

厚焼き玉子

卵に、「御船川」と、おろした山芋を混ぜ合わせて、厚焼き玉子にしました。長芋は秋に収穫され、冬場に粘りが強まり、味わいが深まります。栄養価も高く、コクのある独特の風味を持った健康野菜です。「御船川」のシャキっとした歯ごたえと、ふわっとした山芋の口当たりを味わってください。（投稿者／坂口アキ子さん・辺田見）



材料（4人分）

御船川の葉	16枚
卵	4個
山芋	60g
イワシの丸天	2枚
ニンジン	40g
わさび菜	40g
酒	大さじ1
塩	小さじ1/5
マヨネーズ	小さじ2
薄口醤油	小さじ2

栄養価（1人当たり）

エネルギー	152kcal
タンパク質	9.4g
脂質	8.6g
炭水化物	52g
カルシウム	52mg
鉄	1.1mg
塩分	1.3g

作り方（所要時間約20分）

- ①御船川はよく洗ってから、小さく切ります。
- ②山芋はすりおろしておきます。
- ③イワシの丸天は、小さく切っておきます。
- ④卵を割りほぐして、①②③とAをよく混ぜ合わせます。
- ⑤フライパンを熱して油を敷き、④を入れて、巻きながら焼いていけば、厚焼き玉子の完成です。
- ⑥厚焼き玉子を皿に盛りつけ、ニンジンを花形にくりぬいて5センチほどの厚さに切ったらゆで、わさび菜と一緒に添えればできあがり。

※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。

▼年明けからの寒さも長引き、やっと寒さの峠も越えたような気がしています。春が待ち遠しいのは私だけではないですよ。町内でもこれから、春の訪れを告げる催しがあちらこちらで開催されます。心地良い風と季節を感じながら、御船の良さを発見していきたいですね。▼最近、家族の存在やその大切さを目の当たりにする機会が何度かありました。何気なく暮らしている家族の存在が大切な宝物であること。それを今、改めて実感しています。一日一日を大切に過ごしていきたいですね。

▼この度、広報みふねが熊本県広報コンクールで、広報紙町村の部と写真の部で入選を受賞しました。こうして受賞できたのも、情報を提供していただいた人、取材に協力していただいた人、旬の写真を撮らせていただいた人、紙面への意見やイラストを送っていただいた人、皆さんのおかげです。紙面で読者率の高いと噂の「この場」を借りて感謝します。▼広報が対外的に評価されたことは、御船町の価値や魅力が評価された証だと思っています。これからも、御船町ならではの価値や魅力を追い求めて、お伝えできればと思います。皆さんの手元に届いた広報から元氣と温もりが伝わるように。

編集後記



広報 **みふね** No.519

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

