



ふれあい動物園がやってきた

生き物の命の大切さや食の大切さなどを伝える青空学習教室は2月10日、若葉保育園（江原澄江園長、130人）で開かれました。阿蘇ミルク牧場（西原村）の全面協力で実現したもの。牧場からやってきたかわいい子牛やヤギに、ミルクや餌やりなどでふれあいました。動物たちに、はじめは緊張した様子の園児たちも、少しずつ慣れ親しんでいました。また新鮮な牛乳を使ったバター作りにも挑戦。出来上がったバターをホットケーキにぬっておいしく試食しました。

地産

消費

主菜

No.22

ふわふわ がんもどき

「御船川」の入った、特製がんもどきを作りました。山芋を入れたことで、ふんわりとした食感と、「御船川」のシャキッとした歯ごたえが絶妙です。調理のポイントは、木綿豆腐をしっかり水切りすること。「御船川」の柔らかい茎の部分を薄く切っても、歯ごたえがあっておいしいですよ。（投稿者／坂口アキ子さん・辺田見）



材料（4人分）

御船川（葉のみ）…………… 1/2束
木綿豆腐…………… 中1丁
山芋…………… 120g
薄口しょうゆ…………… 小さじ2
卵…………… 1個
揚げ油…………… 20g
おろし大根…………… 大さじ1
ポン酢…………… 大さじ1

栄養価（1人当たり）

エネルギー…………… 175kcal
タンパク質…………… 10.0g
脂質…………… 10.8g
炭水化物…………… 8.1g
カルシウム…………… 159mg
鉄…………… 1.5mg
塩分…………… 1.0g

作り方（所要時間約40分）

- ①御船川はよく洗ってから、小さく切ります。
- ②豆腐を水切りしてから、すり鉢でよくすります。
- ③山芋はすりおろして、酢を少々いれておきます。
- ④②と③をよく混ぜ合わせ、その中に卵を入れてよく混ぜます。
- ※柔らかい場合には、かたくり粉を入れてください。
- ⑤④の中に御船川を入れて、よく混ぜます。
- ⑥中温に油を熱して、きつね色になったら揚げます。
- ⑦おろし大根を添えて、ポン酢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。

編集後記

▼暦のうえでは春ですが暖かくなったり、寒くなったりと天候の変化も著しく体調を崩しそうです。健康管理には十分注意したいものです。▼城山少年野球クラブに嬉しい贈り物が届けられました。寒い日の練習試合中に温かいだじが……。地域で頑張っている子どもたちに贈られたものですが、ありがたいですね。私も子どもたちのがんばっている姿が大好きです。地域の人たちに見守られて、たくましく成長していつて下さいね。そして、応援してくれる人たちへ感謝の気持ちを持ち続けてほしいと思います。⑩

▼広報あてに毎月届けられる多くのラブレター。その半数は、小中学生といった若い層の読者から。コメントやイラストからは、楽しさ、そして温かさが伝わります。▼今さらながら、広報はどれだけの多くの住民に、手にとって読んでいただけるかが大切です。なぜなら、御船町だけの情報紙だから。広報だからこそ伝えることのできる独自の視点と感性を常に持ち続けたいものです。▼長く寒かった冬が終わり、すぐそこまで春が近づいています。春は衣替えの季節。広報も、読まれて、価値あるものへの衣替えを感じます。⑨



広報 みふね No.520

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

