吉無田の風物詩となった祭りには県内外から約500人が訪れた。今年も地域ボランティア約60人が祭り支え最高の一夜を演出してもてなした。

Pickup Topics

夏の高原で最高の一夜

雄大な吉無田高原の魅力を発信する「第10回ふれあい夏祭り」が8月7日、緑の村で開催されました。田代東部公民館活性化委員会が主催。大自然を舞台に、よさこいソーラン、カラオケのど自慢で熱気漂う会場では、陽が落ち始めると竹たいまつ約500本に火がともされ、幻想的なあかりが辺りを包み込みました。七滝中央小の和太鼓と音楽デュオ「ビエント」の演奏も心地よい音色を響かせ、フィナーレの花火大会で節目の一夜を締めくくりました。

地産消レシピ

副菜 No.26

寒天寄せ

御船川のゆで汁を寒天で固めた涼しげなおかずにチャレンジしてみました。ちょっと懐石料理のような仕上がりに。ゆでたエビなどを入れると夏場のおもてなし料理にもピッタリです。

（投稿者／高橋キヨ子さん・辺田見）

材料（4人分）

御船川		1束
だし汁		200cc
ミニトマト		4個
オクラ		4本
絹ごし豆腐		80g
A	薄口しょうゆ	大さじ3
	みりん	大さじ3
	砂糖	小さじ1
	粉寒天	4g

栄養価（1人当たり）

エネルギー	28kcal
タンパク質	1.6g
脂質	0.6g
炭水化物	3.7g
カルシウム	25mg
鉄	0.3mg
塩分	0.7g

作り方（所要時間約30分）

①御船川の葉2枚と茎2本を残してゆで汁を、昆布とかつお節で濃いめのだし汁を、それぞれ200cc作っておきます。
②鍋に①とAを入れて混ぜながら強火で沸騰させます。沸騰したら弱火にして、フツフツした状態を保ちながら2分間粉寒天を煮溶かします。
③ミニトマトは湯むきして半分に切ります。オクラは塩ゆでして、厚さ1㌢の小口切りにします。
④御船川の葉は、生のまま小さく切り、茎はさっとゆで小口切りにします。
⑤豆腐は1㌢のさいの目に切っておきます。
⑥流し缶に③④⑤を均等に入れて、②の粗熱をとったものを流し入れます。冷やして、固めて、切り分ければできあがり。

※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

▼夏本番!!震災の影響で全国的に電力不足が心配されています。新聞やテレビでも〝節電〟の言葉を耳にしない日はない程。日本中が節電、節約ムードです。しかし、暑さは厳しく、例年以上に熱中症患者も増えているようです。熱中症対策を考慮し、健康管理も怠れません。日々の生活に感謝しつつ、この夏今一度、生活のあり方を見つめ直す良い機会にしたいものです。▼夏休みも残りわずか、親もぼやぼやしていられません。やり残した事はないですか？暑さを吹き飛ばして夏を楽しみましょう。㊥

▼暑さも吹き飛ぶような熱い講演にめぐり合えた今夏。講師は山鹿市元広報担当の北原チヅさん。旧鹿北町でも広報を手がけていた北原さんが心がけていたのは「町が有名になること」ときっぱり。いい記事は、好奇心、冒険心、感動する心が必要とも力説。とにかく住民目線と距離が絶妙で、一切妥協しない姿勢はプロフェッショナルです▼年齢を重ねるに連れて膨らむ郷土への愛着心。御船を自慢できるように、もっと御船の価値を求めて、まちづくりの一歩につながる姿勢が必要だと感じました。㊦

広報みふね No.525
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㈹ 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