精霊舟に火を放ち、河川敷一帯を焦がす炎。伝統が継承される裏側には、みふね精霊流し保存会や、地元消防団第1分団の全面協力で支えられている。

Pickup Topics

精霊舟に思い出乗せて

熊本三大精霊流しの一つといわれる御船町精霊流しが8月16日、御船橋下河川敷で開催されました。今年初盆を迎えた故人をしのび、花や提灯で色鮮やかに装飾された精霊舟22隻が参集。精霊舟は遺族たちの手で担がれ、故人との思い出を乗せ、万灯ろうが照らす道筋をゆっくりと歩み、御霊を見送りました。前日からの雨で増水した御船川に精霊舟を流し見送ることはかないませんでしたが、水たまりに浮かぶ光の帯が夕闇を包んでいました。

地産消レシピ

副菜 No.27

花オクラの和え

今が旬の「御船川」と花オクラで和え物にしました。花オクラは1日花のため、市場にはほとんど流通しません。そのため、花野菜として家庭菜園で栽培され、花びらを調理して食します。まだまだ残暑が厳しいこの季節。お疲れ気味の人は「御船川」を食べて、夏バテを吹き飛ばしましょう。（投稿者／坂口アキ子さん・辺田見）

材料（4人分）

御船川	1/2束
花オクラ	2枚
トマト	1個
きゅうり	1/2本
ちりめんじゃこ	大さじ3
すり炒りごま	小さじ1
炒りごま	小さじ1
麺つゆ	小さじ1

栄養価（1人当たり）

エネルギー	35kcal
タンパク質	2.4g
脂質	1.5g
炭水化物	3.3g
カルシウム	64mg
鉄	0.3mg
塩分	0.8g

作り方（所要時間約20分）

①御船川は葉をちぎって、さっとゆでておきます。
②きゅうりは、小口切りにして、塩もみしておきます。トマトは、種を出して、1㌢のさいの目に切ります。
③花オクラは、花びらをはずして3㌢程に切り、ちりめんじゃこはさっと湯通しをしておきます。
④①②を、麺つゆ、すり炒りごまで和え、③をさっと混ぜ器に盛りつけて、仕上げに炒りごまを振ったらできあがり。

※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

▼今夏は猛暑と雨続き。行事が開催される度に雨に悩まされたような気がします。生き物や農作物にとって雨は必要なものですが、大量の雨は自然災害を引き起こす可能性もあります。台風12号の影響で被害に遭われた人たちもいらっしゃいます。残念ながら人間は自然災害には立ち向かえず、またいつわが身に降りかかるかわかりません。防災意識を高め、災害への備えが必要だと強く感じます。（ゆ）

▼雨に泣かされて、時間との闘いだった今月号。祭りと精霊流しは雨で不完全燃焼。恐竜ねぶた、スポーツ、ご長寿と伝えたい気持ちで増えていった頁数。急な取材にご協力いただいた皆さんに感謝します▼中でも百歳の藤岡マサエさんは素敵なおばあちゃん。家族や地域の人がみんなで長生きを支えていました。自宅で百歳を迎えることができる素晴らしさを実感しました。取材を終えて帰る私に「ありがとうございました」と手を差し伸べられる優しさと、手の温もり。心まで温かくなった取材でした。（仁）

広報 みふね No.526
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