

第2弾 ~御船町特産品認定商品



馬肉の塩焼き うましお

馬肉を一口サイズにカットし、塩コショウで味付け。柔らかく食べやすい仕上りになっています。温めるとよりいっそう風味を漂わせながら、美味しくいただけます。



ぼってんこだわりカレー

馬のスジ肉がゴロゴロ入ったレトルトカレーです。馬肉の風味と具材の柔らかい食感が楽しめ、子どもから大人まで幅広い年代に親しまれる一品です。

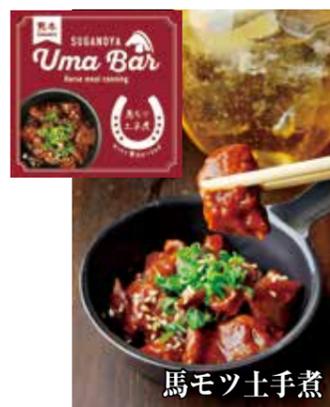


馬てっちゃん味噌煮込み

柔らかく煮込んだ馬ホルモン味噌煮込みです。調理に手間のかかる郷土料理を手軽にご利用頂けます。お好みでネギや七味などをかけると美味しさ倍増！



馬肉のジャーキー



馬モツ土手煮



馬肉のアヒージョ



馬肉の焼肉風

新しい馬肉の加工品として『Uma Bar』シリーズが登場！噛めば噛むほど旨みがあるジャーキー、ニンニクオイルが馬肉に浸み込んだアヒージョ、味噌ベースのタレでホルモンをトロトロに煮込んだ土手煮、甘辛さにピリッと辛味をきかせた焼肉風、家（ウチ）飲みや熊本のお土産にオススメです。

株式会社千興ファーム
御船町高木2530
☎282-7677



想い

馬刺しだけでなく、馬肉の色々な食べ方や美味しさをたくさんの方々に知って頂きたい。馬肉の魅力は安全で他の畜種に比べカロリーが低くヘルシーなところ。「食べる喜び」は食を通してもたらせられる「おいしさの感動」と「健康の喜び」であり、これは「幸せの原点」だと思います。御船のいさぎに認定されたことで、これからはさらに地域とのつながりを大事にし、御船町を全国にPRして参ります。

観光交流センター内や華ほたるでも販売しております。



御船の美術遺産を学ぶ参加者たち

熊本のバルビゾン御船町~第2回美術遺産講座

5月12日、街なかギャラリーで第2回「御船の美術遺産」の連続講座がありました。第2回目の美術講座は「熊本の“バルビゾン”御船町」（約30人が参加）。バルビゾンとは、フランスにある村で19世紀に世界でも有名な風景画家たちが集まったことで、“画家たちの村バルビゾン”と呼ばれています。御船町からは世界でも有名な浜田知明氏や井手宣通氏など画家が多く輩出されていることから、「熊本のバルビゾン御船町」とも呼ばれています。参加者は、真剣なまなざしで御船の画家たちや歴史を学びました。

キッズバレー大会

5月16日、熊本地震からの復興祈願とキッズバレーボールの普及活動を目的とした第3回御船「があーっば&恐竜の郷」キッズバレーボール大会が町スポーツセンターで開催されました。県内外から30チームが参加した今大会は、3つのパートに分かれて行われました。未就学児のパートで初優勝した上益城VBC（嶋村星志監督）の松本煌翔くん（七滝）は、サーブで16連続得点するなどチームの勝利に貢献。優勝した嶋村監督は「子どもたちの成長を感じた。もっとたくさん子どもたちにバレーボールを知ってもらいたい」と話しました。上益城VBCは、毎週水・日曜日の18時から20時までスポーツセンターで練習しています。



渾身のアタックをブロック!!白熱する戦い

第34回一般女子会長旗争奪バレーボール大会

5月16日、第34回一般女子会長旗争奪バレーボール大会（竹田津純会長主催）が町スポーツセンターで開催されました。町内の選手や以前御船に住んでいたふるさと選手を含めた3チームが集結しました。試合は、白熱したラリーから、簡単にはボールを落とさないという気持ちが伝わってきました。つなぎのバレーで厳しい戦いを制した御船FMCの村上記子キャプテンは「みんなで勝てたことがうれしいです。今後は部員を増やして、大会にたくさん出たいです」と話しました。



接戦を制した御船FMCのメンバーたち

健康を守る婦人会が献血活動を応援

5月23日、御船町健康を守る婦人の会（竹田津和子会長）が上益城地域振興局で献血のPR活動を行いました。全国の献血状況は、冬場から春先にかけて、献血者が減少傾向にあり、毎年お盆や年末年始などにも一時的に減少しています。そういう状況に同会では、振興局に来庁する人たちに献血の重要性を呼びかけました。竹田津会長は「献血できるのは健康の証。たくさんの人に献血していただいて、困っている人々を助けてほしい」と話しました。



献血のPR活動をする竹田津会長