



～イワシの刺し付け～

材 料 (約4人分)

イワシの切り身… 400g(4匹)
白菜 …………… 600g
ネギ …………… 300g
ニンジン …………… 80g
ショウガ …………… 50g
(合わせ調味料)
薄口しょうゆ …… 100cc
みりん …………… 100cc
水 …………… 200cc
砂糖 …………… 大さじ2杯

作 り 方

- ①イワシは3枚におろして皮をむき、ななめ切りにする。
- ②鍋に合わせ調味料と千切りにしたショウガ、短冊切りにしたニンジン、イワシを入れ約10分煮る。
- ③②に大きめに切った白菜と、ななめ切りにしたネギを入れて、約10分煮る。

昭和40～50年ごろ、天草町ではイワシがたくさんとれており、寒い日に白菜などと煮込んで作られていたのが「イワシの刺し付け」です。「刺し付け」とは、刺身に使うイワシを使って煮付けたことからではないかとのこと。だし汁が野菜に染み込んでうまみが引き立ち、ショウガが体を温めてくれる一品です。ぜひお試しください。

提供：市食生活改善推進員協議会



天草コレジヨ館開館20周年・
天草キリシタン館オープン記念シリーズ⑥

天草キリシタンの復活と天主堂の建設

明治6(1873)年、キリシタン禁教の高札が撤去され、長かったキリシタン弾圧の時代は幕を閉じました。天草でも大江、崎津、今富を中心に徐々にキリスト教徒として復活する人たちが増え、長崎から神父が巡回に訪れるようになります。そして、明治13(1880)年以降は神父が定住。布教活動のかたわら、孤児院の運営なども行いました。

当初礼拝には木造の教会堂が使用されていましたが、昭和に入ると近代的な教会堂が建設されます。まず、昭和8(1933)年にガルニエ神父により大江天主堂が完成。天井に広がる椿の花模様が美しいロマネスク様式の建物です。その翌年には、ハルブ神父により木造瓦ぶき(一部鉄筋)でゴシック建築の崎津天主堂ができました。

また、両天主堂の建設には多くの信者が携わり、これを聖堂公役と呼びました。そこには、礼拝の聖地を守り築いた当時の人々の思いが、今も息づいています。



▲大江天主堂



▲崎津天主堂

※「現代に息づく歴史の証」は今号で終了します。

「健診へ行くぞう」で取材した荻原さんの「病気の予防にかかるとの負担」と「病気がなくなったあとの負担」は比べものにならないという言葉が、とても印象的でした。健康第一。自分は今もより家族のことを思えば、このことが何より大切なことだと、あらためて感じています。【素】

先日、取材した栗原はるみさん。笑顔がすてきでとても魅力的な女性でした。楽しく生活する秘けつを「同じことの繰り返しである家事や料理でも、ノルマを課して達成感を味わう」と話されました。仕事から帰れば、ダラダラ生活の私。女子力アップのため実践してみよう。【海】

長期にわたりカゼを患い、生活のリズムが狂いました。特に夕食は「風呂に入らないうんもなか」という習慣でしたが、「湯冷めんせんこつ寝る前に」へ。おかげで、午後9時ごろには寝るようになりました。ただ、米から作った睡眠薬が早く切れ、空腹と闘う、御晩酌人です。【凡】

