

かんたん おいしい  
**ささっとしんせ**

～ あおさの天ぷら ～



乾燥物でもおいしくできますが、これからの時期は旬の生のあおさがいちばん。

春の訪れを告げる色と香りを、ぜひご賞味ください。

●材料・分量 (約4人分)

あおさ (生) …………… 90g	小麦粉 …………… 100g
たまねぎ …………… 80g	水 …………… 100cc
にんじん …………… 40g	塩 …………… ひとつまみ
ちくわ …………… 1本	

●作り方

- ①あおさは洗って水気をきる。
- ②玉ねぎは薄切り、にんじんとちくわは細切りにする。
- ③小麦粉、水、塩を混ぜ合わせて衣を作り、①と色どりが良くなるように②を加えて混ぜる。  
 ※水の量は加減してください。
- ④一口大にまとめて中温の揚げ油に落とし入れ、からっとなるまで揚げる。

提供：市食生活改善推進員協議会

～ 成人式 ～

写真は、今から36年前の昭和51年に、本渡市民センター（現在の天草市民センター）で開かれた旧本渡市成人式での1枚です。

晴れ着に身を包んだ女性の姿はおなじみですが、和装用の髪型として当時主流だった“新日本髪”と呼ばれるヘアスタイルが、特徴的です。



【問い合わせ先】天草アーカイブズ(五和支所内) ☎0969-5515

天草アーカイブズ収蔵  
**思い出写真館**



今年はずううう年。2月が29日まであります。以前はうるう年といっても、「1年が366日、余計だなあ」という感じでした。しかし、今は真逆。「3月31日の締め切りがいつもより1日延びる！ありがたいがとう…うるう年…」。もう感激で目がうるうる…するほどでもないですかね。【素】

今年のお正月、ある家電量販店の初売り目玉商品を目的に、朝早くから家族総出で行列に並んだところ、みごと当たりくじを引き当てテレビをゲットしました。「新年早々めでたい、今年はなにかいいことがあるぞ」と期待する反面、「これで運を全部使ったかも」と怖くもあります。【海】

今年も例年どおり、寒い日が続いています。四季がはつきりしている天草ならではですが、私は寒さが苦手。そこで、こんごりしとする防寒対策が「てんげば首にみゃーて寝る」で、こりがどもこも良かです。ねんねこば着てみゃーとる様は、品の良かとは言葉んばってん、最高はい。【凡】

