



今月号の表紙

6月17日に倉岳町宮田のえびすビーチで開かれた、天草高校倉岳校(全生徒52人)の「マリンフェスタ」でのひとコマ。

生徒たちは、海を舞台にした運動会を楽しんでいました。

編集 後記 あとぜき

毎日、仕事が終わってからの楽しみが、泡の出る飲み物で喉を潤すこと。ほろ酔いでやめておけばいいのに、次の日の朝、「昨日はふろに入ったかな?」と私。「ええ一覚えとらんと?」と妻。何事も、ほどほどがいいようです。【剣】

通勤用に、ぱっと見には長靴とは思えない、かわいい長靴を買いました。雨は、なぜだかゆうつな気分になり嫌いですが、今年は長靴が履きたくて雨が待ち遠しいです。ただ、買ってからまだ一度も通勤時には雨が降りません。【海】

7月7日は「七夕」^{たなばた}。最近、ひらがなの書き方を練習している娘が、願いごとをみずから短冊に。内容を見てみると、『かきごおりになりたい』。「ん?あ、「や(屋)さん」が抜けているのか...」。かき氷だけに、一瞬ヒヤッとしました…。【素】



【編集・発行】
熊本県天草市役所
総務部秘書課広報広聴係
〒863-8631 天草市東浜町8番1号
TEL 0969-23-1111
FAX 0969-22-7016
URL <http://www.city.amakusa.kumamoto.jp/>
E-mail hisyoka@city.amakusa.lg.jp

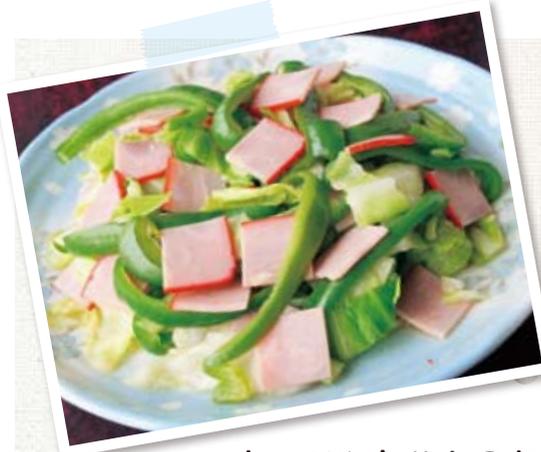
天草印 農村水産物



Vol. 3 はも

夏の旬の味として知られている“はも”。市内でも水揚げがあり、特に倉岳町が有名です。

同町では、6月からはも漁が始まっており、「倉岳えびすハモ」として主に東京・関西方面へ出荷されています。



手軽においしく

ささっと
レシピ

キャベツとハムのからし酢あえ

キャベツの代わりに、きゅうりや玉ねぎ、にがうりなどを使ってもおいしくいただけます。ぜひお試しください。

●材料・分量 (約4人分)

キャベツ	……1/4~1/3個	④ {	酢	……………大さじ4
ピーマン	……………1/2個		砂糖	……………大さじ1/2
ハム	……………4枚		薄口しょうゆ	… 小さじ1
練りからし	……………小さじ1		水	……………大さじ1弱
			塩	……………少々

●作り方

- ①キャベツは1.5cmぐらゐの短冊切りにし、ピーマンは種とヘタを取り除いて細切りにして、それぞれ熱湯をかけて水けを切っておく。
- ②ハムは1cm幅の短冊切りにする。
- ③④を混ぜ合わせて、練りからしを加える。
- ④食べる直前に①と②、③をあえ、器に盛る。

提供：市食生活改善推進員協議会