



今月号の表紙

9月1日、栖本町河内で農業を営む吉田保さんのブドウ畑で、“ブドウ狩り”が行われていました（現在は終了）。親子連れなどが多く訪れ、たわわに実ったブドウをとっていました。

編集後記 **あとぜき**

 夏休みが終わり、2学期がスタート。生活のリズムががらりと変わった子どもたちは、朝から大忙しです。私や妻も、「宿題は！忘れ物は！早くご飯を食べて！」など大忙し。ま、30分早く起きれば済む話なのですが…。【剣】

 先日、初物の極早生みかんをパクリ。フレッシュな色と香り、甘酸っぱい味。子どものころに、運動会のお弁当に必ず入っていた青いみかんを思い出しました。“行楽の秋”。お弁当を持ってどこかピクニックでも行きたいですね！【海】

 天草海道フェスタのマスコット「キャプテン海道くん」が、全国のご当地キャラクターの頂点をインターネット投票で決める、“ゆるキャラグランプリ”に出場中。ぜひ、応援ください。詳細は、<http://www.yurugp.jp/>へ。【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
農林水産物

Vol.6
**極早生
みかん**



天草産みかんのシーズン到来を告げる、“極早生みかん”の出荷が始まりました。JA本渡五和・JAあまくさによると、平成24年産は約230トンの出荷を計画。品質は、昨年同様に良好とのこと。



手軽においしく

**ささっと
レシピ**

さといもコロッセ (10個分)

●材料・分量 (約4人分)

さといも	800 g	卵	3個
にんじん	40 g	塩	適量
ごぼう	40 g	こしょう	適量
玉ねぎ	50 g	小麦粉	適量
あいびき肉	200 g	パン粉	適量

●作り方

- ①さといもをゆでてつぶし、塩、こしょうで味付けして冷ましておく。
- ②にんじんとごぼうは、こまかくさがきにし、玉ねぎはあらみじん切りにしてあいびき肉といっしょにいためる。具材に火が通ったら、塩、こしょうで味をととのえる。
- ③①に②を加え、良く混ぜ合わせる。
- ④③を適当な大きさに丸めて、小麦粉、溶き卵、パン粉の順にまぶして中温の油で揚げる（衣に色が付く程度）。

提供：市食生活改善推進員協議会