






今月号の表紙

10月27・28日、五和町の御領門前町商店街一帯で「御領石竹秋宵まつり」が開催されました。来場者は、約5,000個の灯ろうの幻想的なあかりを楽しんでいました。

### 編集 あとぜき 後記

 地元の神社の祭りです。初めてでしたが、先輩からの温かい指導でりっぱなしめ縄が完成。今年も早いもので残すところあと1カ月。家内安全を祈願し、今年自分がつくったしめ縄を家に飾ろうと思います。【剣】

 今年もあと1カ月になりました。1月1日号の“あとぜき”に、「1年の最後に笑っていただけるように、プラス思考で！」と書きましたが、何とか笑顔で終われそうです。来年も「市政だより天草」と“海”をよろしく願います。【海】

 突然ですが、とうとう体に異変が起きました。「フンッ！」と息を吸い込んでおなかをへこませないと、スポンが入らなくなりました。この1年、私にとってはどうやら体つきだけが“飛躍の年”だったようです…。【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](mailto:hisyoka@city.amakusa.lg.jp)

# 天草印 農林水産物



## Vol.8 デコポン

12月1日から、特産のデコポンの出荷がいよいよスタートします。デコポンは、JA熊本果実連の登録商標で、不知火という品種のうち、甘さ、すっぱさの基準をクリアしたものをいいます。年内は主に贈答用として、関西・関東方面に出荷されます。



手軽においしく

ささっと  
レシピ

### ひじき入り豆腐ハンバーグ

#### ●材料・分量 (8個分)

もめん豆腐 ……1丁  
玉ねぎ ……中1個  
ひじき(乾物) ……15g  
干しいたけ ……30g  
片栗粉 ……大さじ3  
卵 ……1個  
塩・こしょう ……少々  
サラダ油 ……適量

④ { みりん ……大さじ1  
薄口しょうゆ ……大さじ1  
しょうが汁 ……大さじ1  
塩こうじ ……大さじ1

#### ●作り方

- ①もめん豆腐は、布きんに包んで水気を取った後、小さくつぶす。
- ②ひじき、干しいたけは水で戻し、みじん切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を引き、みじん切りにした玉ねぎをきつね色になるまでいため、塩・こしょうをふる。
- ④①・②・③、片栗粉、卵、④をボールに入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤④を8等分にし、小判型にする。
- ⑥フライパンにサラダ油を引き、⑤を中火で両面を焼く。こげ目がついたらふたをして、蒸し焼きにする。

提供：市食生活改善推進員協議会