今月号の表紙

２月11日、御所浦町の烏峠（からす）（標高442m）山頂を目ざす「烏峠パノラマ・ウォークin御所浦」が行われました。参加者は、頂上から望む絶景を楽しんでいました（19ページに関連記事）。

編集後記 あとぜき

先日、かぜをひいてしまいました。妻と子どももインフルエンザにかかって大騒動。子どもには「お父さんが、かぜのバイ菌をもらってくるけん」としかられました。毎晩、アルコール消毒をしているんですけどね…体の中から…。【剣】

わが家のエアコンが、突然うんともすんとも言わず、止まってしまいました。あと10日がんばってくれたら、今年の冬は乗り切れたのに、今は肩までコタツに潜りながら、寒さをしのぎ春が来るのを首を長くして待っています。【海】

先日、家族で五和町の天神山山頂へ。青い空と海、島原半島を見渡す絶景に心が洗われるようでした。「ほら、見てごらん！」と６歳と２歳の娘に促す私。ただ、彼女たちは終始下を向いて“どんぐり拾い”にいそしんでいました…。【素】

市政だより 天草

【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.11 マダイ

天草全域で年間を通してとれるマダイ。養殖も盛んに行われています。２～４月は“桜鯛”といわれ、産卵前で身に脂がのることから、旬の時期とされています。

手軽においしく ささっとレシピ

キャベツのごまみそあえ

キャベツの食感と、焼きのり、いりごま、みその風味が絶妙です。ぜひお試しください。

材料・分量（約４人分）

キャベツ	400ｇ	みそ	小さじ１杯
焼きのり	１枚	砂糖	大さじ１杯半
いりごま	20ｇ	水	大さじ１杯

作り方

①キャベツは３㎝角に切り、ゆでてざるにあげて冷ます。水気をしっかり絞っておく。
②焼きのりは、食べやすい大きさに手でちぎる。
③いりごまは粗くすり、みそと砂糖、水と混ぜ合わせておく。
④③に①･②を加えてざっくり混ぜる。

提供：市食生活改善推進員協議会

「市政だより天草」は再生紙を使用しています。