



今月号の表紙

3月3日、天草町大江で開かれた「あったか天草椿まつり」の「椿スケッチ大会」のようす。参加した子どもたちは、椿の花を熱心に観察しながら、スケッチをしていました。

編集後記 あとぜき

 先日、ふと家の前の桜の木をみると花が咲いていました。「あー、もう春なんだ。1年って早いなー」。4月は、学校への入学や社会人になるなど新しい旅立ちの季節。期待と不安がありますが、気持ちを新たにがんばりましょう。【剣】

 仕事帰り、「今日も疲れた」と下を向きとぼとぼと歩いていると、頭上に先日お目見えした“親子イルカ”が。気持ちよさそうに空を泳ぐかわいい姿にいやされ、「明日もがんばろう」と元気をもらい家路につく、今日このごろです。【海】

 4月は節目の季節。何かを始めるには良い機会です。私には、運動不足の解消、減量などやるべきことが山積み。ただ、始めの一步がなかなか…。テレビのCM「いつやるの？今でしょ！」の言葉が、胸にグサリと刺さります…。【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.12

あまくさ 晩柑



3月から、あまくさ晩柑（品種名：河内晩柑）の出荷が始まっています。さわやかな酸味が特徴。JA本渡五和・JAあまくさによると、合わせて約1,000トンの出荷を計画。6月まで出荷が行われます。



手軽に美味しく

ざざっと
レシピ

あまくさ晩柑ゼリー

甘さひかえめで、さっぱりとしたゼリーです。食後のデザートやおやつにいかがですか。ぜひ、お試しください。

材料・分量（約4人分）

あまくさ晩柑の果汁 （中玉4～5個）… 1.5カップ	砂糖 …………… 大さじ4杯
水 …………… 1カップ	粉寒天 … スティック1本（4g）
※1カップ=200cc	※棒寒天でも良い。

作り方

- ①晩柑をむいて、小房ごとミキサーにかけ、果汁を金網（みそこしなど）でこす。
- ②なべに水と粉寒天を入れて、火にかけて混ぜる。粉寒天が煮溶けたら砂糖を加える。
- ③なべのあら熱がとれたら、果汁を加えて混ぜる。
- ④用意した器に入れて固める。

提供：市食生活改善推進員協議会