



今月号の表紙

宮地岳町の豆木場自治公民館前の広場で開かれている「第5回かかし村」のようす。訪れた地元の保育園の園児は、表情豊かなかかしを見て楽しんでいました（17ページに関連記事）。

編集 後記 あとぜき



ある家庭での話。算数の宿題をしている子どもを見て父が感心していると、なんと、電卓を使って計算をしているのではないですか。「なんしょ」と父。子どもいわく「だって、間違いがないもん」。ある意味感心する父でした。【剣】



はじめまして。4月から広報担当になりました【風】です。不安と緊張の毎日ですが、魅力ある天草の情報をわかりやすくお伝えできるように、がんばります！あわてんぼうな私ですが、皆さんどうぞよろしくをお願いします。【風】



広報担当になり、5年目に突入しました。皆さん、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。さて、今号から仲間入りした【風】さんは、似顔絵のとおりすてきな笑顔の持ち主。紙面にフレッシュな風を吹き込んでくれそうです。【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

「市政だより天草」は再生紙を使用しています。



農林水産物

Vol.13

バレイショ (ジャガイモ)



新ジャガイモの季節になりました。市内では、天草町と五和町が主な産地として知られています。5月6日㊦（振替休日）には、天草町大江のお万ヶ池公園一帯で“ジャガジャガ祭”が開催されます。ぜひ、お出かけください。



手軽に美味しく

ざざっと
レシピ

高菜ピラフ

高菜の古漬けを使ってかんたんにできます。
ぜひ、お試しください。

●材料・分量（約4人分）

ごはん	600g	ごま	20g
	（茶わん4杯分）	薄口しょうゆ	少々
高菜漬け	350g	サラダ油	大さじ1杯
ちりめんじゃこ	50g		

●作り方

- ①高菜漬けをできるだけ小さく切り刻む。
- ②フライパンに油をひいて、①をいためる。
- ③ちりめんじゃこ、ごはんを入れてさらにいため、フライパンのなべはだにしょうゆをおとして味付けをして、最後にごまをかける。

※お好みで錦糸卵、紅しょうがを添える。

提供：市食生活改善推進員協議会