



今月号の表紙

5月12日に開かれた下田温泉祭“お湯かけ女神輿”のようす。担ぎ手の女性たちは、『ヨイヨイヨイヤサー』の元気な掛け声をかけながら、下田温泉街一帯を練り歩きました。

編集後記 **あとぜき**



熊本で行われたプロ野球観戦でのこと。「松田選手、森福選手」と子どもは本物のプロ野球選手に大興奮。運よくファウルボールもゲットし、「将来はプロ野球選手になろう」と子ども。妻「そのときは、契約金は半分お願い(笑)」【剣】



自宅近くの川に、ホタルが飛んでいました。夏にどんどん近づいているなど実感。昨年はたくさん飛んでいて、今年もとても楽しみです。雨の降る前は、ジメジメとしてゆううつになりますが、毎年ホタルにいやされています。【風】



梅雨の時期です。わが家では、非常持ち出し品や避難方法などを確認する“防災会議”を実施。昨年は九州北部を記録的豪雨が襲い、甚大な被害が発生しています。6～9ページのとおり、皆さんも日ごろの備えと対策を万全に！【素】

天草 市政だより

【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。

天草印 農村水産物



Vol.14

いさき
(いっさき)

市内全域で水揚げがある“いさき”。淡いピンク色の白身魚で、刺身や塩焼きにして食べられています。5月から7月は産卵前で身に脂がのることから、旬とされています。



手軽においしく

ささっと
レシピ

煮卵

かんたんに作ることができます。お弁当のおかずに、また、めん料理のトッピングとして、ぜひお試しください。



●材料・分量（6個分）

卵	6個	④ {	濃口しょう油	80cc
			みりん	80cc
			水	240cc

●作り方

- ①卵は水から入れ、沸騰してきたら10分くらいゆでる。その後、冷まして皮をむく。
- ②④のだし汁を煮立て、冷ましておく。
- ③②に①を入れ、冷蔵庫で2日間くらい漬けておく。



提供：市食生活改善推進員協議会