



今月号の表紙

8月3日に本渡地区の中心部の大通りで行われた、「天草ほんどハイヤ祭り“道中総踊り”」のようす。約2,500人の踊り手が、地方の演奏にあわせて軽快な踊りを披露していました。

編集 後記 あとぜき



県民体育祭の選手結団式でのこと。ステージ上で各種目の出場選手を紹介。翌日、「武道の選手の中に1人だけ靴をはいている選手がいた、武道精神がなっていない」の声にドキリ。「靴をぬいどけばよかった…」と後悔。【剣】



8月4日に開催された熊本県女性消防操法大会に出場。本番は、緊張と不安でいっぱいでしたが、たくさんの応援、そして今までみんなで訓練してきたことを思い出し、集中してがんばることができました。私の夏の思い出です。【風】



先日、かき氷屋さんへ。暑い夏には、冷えにひえたかき氷が最高。ただ、冷たいものの後は、無性に温かいものがほしくなる私。かき氷を食べ上げずに、できたてのまんじゅうをパクリ。これがまたアツアツで最高なんですよ。【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。



農村水産物

Vol.17

甘長とうがらし

ナス科の“甘長^{あまなが}とうがらし”の出荷が始まっています。京野菜の一種で、市内では数年前から栽培がスタート。からみや苦味が少ないのが特徴です。JA本渡五和、JAあまくさによると今年産はあわせて約11トンの出荷を計画。10月末まで出荷が行われます。



手軽に美味しく

ざざっと
レシピ

“もっちり”おから団子

“もっちり”の食感がやみつきになります。
ぜひ、ご賞味ください。

材料・分量（5・6個分）

おから……………	100g	④	{	酒……………	大さじ2杯
牛乳……………	100cc			しょうゆ……………	大さじ2杯
片栗粉 ……	大さじ5～6杯			砂糖……………	大さじ3～4杯
サラダ油……………	適量				

作り方

- ①おからと牛乳、片栗粉をよく混ぜ合わせる。
- ②①を適当な形にまとめて団子を作り、フライパンに多めの油をひいて、中火で両面がきつね色になるまで焼く。
- ③②を皿に移し、フライパンに残った油をふきとり、④を入れて煮つめたら、団子をフライパンに戻してからめる。

提供：市食生活改善推進員協議会