

【編集発行】

熊本県天草市役所
総務部秘書課広報聴係
〒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



「棚底城」が国指定史跡になる見通しです。私の家のすぐ近くで、子どものころ友だちとよく遊びました。城跡とは知らず基地を作ったりしていましたが、時には生理現象にも襲われ用を足したことも。そのばちが当たったのか、身長も伸びず言葉も昔のままです。【凡】

最近、おいつ子から「白髪がいっぱいあるよ」と言われて、「ほんとかよ?」と思いながら鏡の前に立ってみると、確かに目だっています。私にとって白髪は極度のストレスにより一時的に出てきたものですが、もう年齢的にそういう状態なのかなと思いました。【走】

牛深ハイヤ祭りの取材で、水産フェアに来ていた観光客をわざわざ引き止めて写真撮影をお願いしました。しかし、シャッターボタンをいくら押しても撮影できない事態に頭はパニック、体は汗で「じゅっくり」に。しばらくは、カメラとの格闘が続きそうです。【素】

「牛深ハイヤ祭り」と「輝き大会」の取材に行ったときのこと。日中の炎天下の中での取材だったので、日焼け対策バッチリ、完全防備で行ったにも関わらず顔は真っ赤に！翌日には日負けをして顔がパンパンに腫れてしまい『完熟マンゴー』みたいになりました。【葉】

「市政だより天草」は再生紙を使用しています

～河浦名産「野菜おこわ」～



河浦町は昔から米どころとして知られ、ほとんどの家庭でもち米も栽培されています。お祝い事や仏事、または農作業のこひる小昼（おやつ）に、「野菜おこわ」が郷土料理として継承されています。地元で採れる季節の野菜を具材に使用しているため、その時々のお味を楽しむことができ、お客さんのおもてなしにも、とても喜ばれています。

材 料 (約20人分)	作 り 方
もち米 …………… 1升	①もち米は、前日によく洗って水につけて(一昼夜)おく。
干しいたけ …………… 3枚	②材料の干し物は水につけて柔らかくする。
切り干し大根 …………… 100g	③しいたけの汁はとっておいて、具のたぎ汁に使う。
油あげ …………… 1枚	④全部の材料をささがきまたは短冊に切る。
ゴボウ小 …………… 1本	⑤大きめの鍋に具を入れて、ひたひた程度よりやや少なめに水を入れ煮る。
ちくわ …………… 1.5本	⑥煮えたら酒、醤油を入れて、濃いめの味付けし、汁がなくなるまで煮る。
にんじん小 …………… 1本	⑦釜に湯を沸かし沸騰したら、水切りしたもち米を蒸し器で蒸す。
干し竹の子 …………… 100g	⑧40分～50分たって、蒸し器から蒸気がたったらすしおけにとり⑥と混ぜ合わせて再び蒸し器に入れて4～5分くらい蒸す。
うすくち醤油 …… 180cc	⑨蒸し上がったらすぐ別の入れ物に移し入れる。
酒 …………… 大さじ3杯	⑩食卓では、ごまをふりかけると一段とおいしいです。

※とり肉、花かつお、昆布、ごま、にんじん葉を加えてもよい。

提供：市食生活改善推進員協議会

市のシンボル



【市の花】
はまぼう



【市の木】
あこうの木



【市の鳥】
かもめ



【市の魚】
鯛

市民憲章

わたしたちは、将来にわたって夢と希望に満ちあふれた天草市となることを願い、ここに天草市市民憲章を定めます。

- 一 感謝の心をもち、豊かな「しぜん」を守ります
- 一 ふるさとを愛し、誇れる「ひと」を育てます
- 一 恵まれた風土を活かし、「ものづくり」に励みます
- 一 伝統と文化を学び、安らぎのある「まち」を創ります
- 一 世代の調和を大切に、健やかな「和」を広げます