

【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



編集後記

通勤時のラジオ番組で、恒例の食材の紹介があり今回は栗でした。日本栗・中国栗などが紹介され、そのとき頭をよぎったのが「鼻グリ（牛の鼻の輪）」。若いころは元気が良すぎて、鼻グリをひっちぎる事も。今は、ひなたであくびする鼻グリのない肥育牛です。【凡】

結婚式で花嫁さんが「お母さんへの手紙」を読んでいるとき、なぜだか涙があふれてしまいます。独身のころは、あまりなかったのですが、結婚して家庭を持てば、そういう感情になってしまうのでしょうか。また、誰かの結婚式するときにも、そうなるのかなあ。【走】

帰り道、ふと空を見上げれば夕陽に染まる“うろこ雲”。帰宅すると、どこから迷い込んだのか風呂場に“こおろぎ”が一匹です。どちらも秋のひとコマですが、風呂場のそれは少々耳ざわり。ただ、外に追いやろうにも、虫が苦手な私は無力な弱虫さんでして…。【素】

秋生まれの私は、一年のうちでも過ごしやすいこの時期が大好きです。特に、秋の夜長は、思い思いに時間を過ごすことができる至福のときでもあります。しかし、これをいいことについつい夜ふかしをしては、朝がづらい日々を過ごしている今日このごろです。【葉】

## ～栖本の伝統料理「茶飯」～



「茶飯」は、栖本町大河内地区の伝統料理で、おもに仏事の際に食べます。特に、法事の朝食用としてよく振舞われています。味は、煮出したお茶の風味と、薄口しょうゆ、酒のほんのり甘い香りがしみ込んだ油揚げとしいたけの食感があわさり、あっさりしていて食欲をそそります。皆さんも、ぜひ一度お試しください。

### 材 料 (約4人分)

米……………280g  
煮出した茶……………420cc  
干しいたけ……………1g  
油あげ……………12g  
薄口しょうゆ…大さじ1杯  
酒……………大さじ1杯半

### 作 り 方

- ①米は研いでザルにあげておく。
- ②お茶を煮出して冷ましておく。  
干しいたけは戻して細かく刻む。
- ③油揚げは油抜きして細かく刻んでおく。
- ④煮出した②のお茶に①の米と②のしいたけ③の油揚げを入れる。さらに薄口しょうゆと酒を入れ、炊く。
- ⑤錦糸卵やさんしょうの葉をお好みで添えてできあがり。

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

- 一 感謝の心もち、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
- 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。

## 市民憲章

平成21年3月27日制定