

【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



今年は「寅年」。凡も4回目の年男です。トラは“ネコ目の食肉類”。人間の男が草食とかに例えられています。れっきとした肉食です。ときに、草食系の男を食べる肉食系の女とは？きっと月夜に爪を磨きながら“ニヤリ”と笑う小太りのきれいな人なのでしょう！【凡】

「笑い」にはストレスの解消や、病気のリスクを軽減することができます。私はバラエティー番組を見ながら大爆笑をして、日々のストレスを発散しています。皆さんの家庭の中でも、ぜひ「笑い」のある生活を送ってほしいですね。【走】

突然ですが、皆さんは最近、多くの人を前にしてズボンの“また”が驚くほど激しく破れてしまったことがありますか？そして、人知れずズボンをはき替え、何事もなかったかのようにふるまった経験がありますか？あるわけないですかね…私ぐらいにしか…。【素】

毎年、この時期になると涙目で鼻水を垂らし、くしゃみを連発。そう、『花粉症』です。でも、それは私ではなくわが家の猫。猫にも花粉症ってあるのかなと思いつつも、代わってあげたいと母猫のような気持ちになっています。おしいちゃん猫なんですけど…。【葉】

～みんなに親しまれる「がね揚げ」～



がね揚げは、形がカニ（天草では「がね」と呼ぶ）に似ていることから、「がね揚げ」と呼ばれ親しまれています。別名「つき揚げ」ともいい、祝い事では「がね揚げ」、仏事では「つき揚げ」と呼ばれているようです。からいもなどに衣をたっぷりつけ、手のひら大に揚げます。揚げたての味は、また格別です。ぜひ一度お試しください。

材 料 (約4人分)

- からいも …………… 200g
- にんじん …………… 40g
- しょうが …………… 20g
- にんじん葉 …………… 少々
- 卵 …………… 1個
- 小麦粉 …………… 1.5カップ
- 砂糖 …………… 大さじ2
- 塩 …………… 少々
- 酒 …………… 大さじ1
- 牛乳 …………… 大さじ2

作 り 方

- ①からいもは皮をむき、1cm角の拍子切りにし、塩でもんでおく。
- ②にんじんは細切り、しょうがは線切り、にんじん葉はざく切りにする。
- ③①、②の材料といっしょに、といた卵、小麦粉、砂糖、酒、牛乳を混ぜる(水は使用しない)。
- ④③を形を整え、低めの温度に熱した揚げ油でじっくり揚げる。



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
平成21年3月27日制定

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ます。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