

【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](mailto:hisyoka@city.amakusa.lg.jp)



あ と  
編集後記  
ぜ き

数年ぶりに本格的に「かぜ」をひきました。人間が旧型なので「新型インフルエンザ」ではなかったのですが、のどは激痛が走るし、目汁・鼻汁と大変でした。そのときばかりは、コマーシャルではありませんが劇薬にたよって「ウアオー」と吠えたい気分でした。【凡】

バンクーバー五輪・スピードスケート女子パシュートで、日本チームは惜しくも銀メダル。「この種目はひょっとして金メダルとれるかも」と思い、眠い目をこすりながら観戦。トップとの差はわずか0.02秒。距離にして約26cm。勝負の世界は本当に残酷だ。【走】

先日、「ピーヒョロロ、ピーヒョロロ」と鳴く、小さな青い鳥を見かけました。平年より8日ほど早い桜の開花が発表されたところです。名前は知らない鳥でしたが、春の訪れを告げるようなとても愛らしい鳴き声に、しばらく耳を傾け聞き入ってしまいました。【素】

ある日の工作中、ふと窓の外を見ると、ポカポカ陽気のいい天気。窓から差し込んできた暖かい日ざしが、とても気持ちがよく、思わず和んでしまいました。もうすっかり春ですね。こんな日は、外でのんびりとひなたぼっこをしたいと思います。仕事を忘れて…。【葉】

## ～宮野河内特産「アオサの天ぷら」～



寒の訪れとともに、宮野河内上平地区特産のアオサが出回ります。乾物や冷凍物で1年中味わうことができるアオサですが、この時季の生を天ぷらにして食べるとまた格別です。今回は生を使用していますが、乾物を戻して使用する時などじょうずに作るコツは水切り。さらしの布袋を使ってしっかりとしぼってください。

### 材 料 (作りやすい分量)

- アオサ ..... 300g
- 卵 ..... 2個
- 小麦粉 ..... 1カップ
- 塩 ..... 小さじ1
- 砂糖 ..... 大さじ2
- 揚げ油

### 作 り 方

- ①アオサとよく溶いた卵、小麦粉、塩、砂糖を混ぜる。  
※このときに水は使用しないこと。油の中で散ってしまう。
  - ②一口大にまとめながら中温の揚げ油に落とし入れ、カラリとなるまで揚げる。
- ※イカ、エビ、干しエビなどを混ぜて揚げると、彩りもきれいでおいしくできます。

提供：市食生活改善推進員協議会

## 市のシンボル写真コンテスト特選作品

市民の皆さんに、“市のシンボル”に親しみを持ってもらうため、公共施設等に掲示することなどを目的に実施した写真コンテストには、市内外から127点の応募がありました。今号では、特選を受賞した作品を紹介します。



【市の花】はまぼう  
磯崎房美さん(熊本市)



【市の木】あじの木  
梅戸吉伸さん(倉岳町)



【市の鳥】かもめ  
森 暉夫さん(本渡町)



【市の魚】鯛  
川口泰雄さん(合志市)