

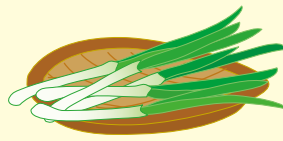


熊本では広く知られている郷土料理ですが、天草でも定番の料理です。ひともしが口の中で“プチュッ”とはじける感触が特徴で、昔から人々に親しまれてきました。もともと、肥後藩が耐乏生活をしていたときに、酒のさかなとして出されたのが始まりのようです。ひともしが一気に成長する春に、色どりと食感を楽しみたい1品です。

～ひともしのぐるぐる～

材 料 (約4人分)

- わけぎ(ひともし) …… 200g
- からし酢みそ
- ・白みそ …… 小さじ2杯
- ・練りからし …… 小さじ1/2杯
- ・酢 …… 小さじ2杯
- ・砂糖 …… 小さじ1杯



作 り 方

- ①わけぎはしんの固さが抜けない程度にさっとゆで、ザルにおいて粗熱をとる。
- ②わけぎをぐるぐると巻きつける。
- ③白みそ、練りからし、酢、砂糖を混ぜ合わせてからし酢みそを作り、盛り付けた②にかける。

提供：市食生活改善推進員協議会



天草コレジオ館開館20周年・
天草キリシタン館7月オープン記念シリーズ①
※7月1日から、天草切支丹館の名称が天草キリシタン館になります。

「キリスト教伝来」

今から約450年前の日本は、戦国時代という動乱期でした。世界は大航海時代に突入しており、その波は日本へも押し寄せます。天文18年(1549年)には、宣教師ザビエルが鹿児島に上陸し、初めて日本にキリスト教がもたらされ、九州・山口へ広まりました。キリスト教が急速に広まった背景には、鉄砲などの南蛮貿易への期待もあったようです。

そのころの天草は、“天草五人衆”と呼ばれた有力者たちの時代で、永禄9年(1566年)には、五人衆の1人志岐麟泉の要請を受け、日本布教長トルレスが修道士アルメイダを派遣しました。このとき初めて天草にキリスト教が伝わり、志岐氏が最も早くキリシタンになりました。やがて志岐氏が棄教しますが、その後は天草氏の領地である河内浦に布教活動の中心が移ります。天草氏の領内には30以上の聖堂が建てられ、天草におけるキリシタン文化が華開いていくことになります。



▲アルメイダのスケッチ
(舟越保武・作=天草切支丹館収蔵)

このコーナーでは、来月号以降「歴史の証」と「天草アーカイブズ収蔵・思い出写真館」を隔月で掲載します。

「素」すみません…係長…。【素】

「海」は、はじめまして！4月の人事異動で広報担当になりました「海」です。まさか、自分がこの編集後記を書くとは思っていませんでした。広報ウーマンが務まるのが不安ですが、市の情報や魅力をわかりやすくお伝えできるよう、努力していきたいと思えます。【海】

「凡」は、はじめまして！4月の人事異動で広報担当になりました「凡」です。まさか、自分がこの編集後記を書くとは思っていませんでした。広報ウーマンが務まるのが不安ですが、市の情報や魅力をわかりやすくお伝えできるよう、努力したいと思えます。【凡】

