

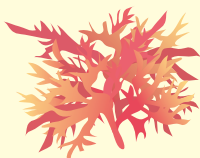


～五和名産「トサカこんにゃく」～

材料(約4人分)

トサカ …………… 150g
しそ梅の漬け汁 ……少々

※梅みそや酢みそなどで食べる。



作り方

- ①トサカを水洗いし、まな板の上でたたいておく。
- ②①を鍋に入れ、弱火で20分ぐらいまぜる。水や酒を少し入れると、色よく仕上がる。
- ③色づけのため、しそ梅の漬け汁を入れる。
- ④型に入れて固める。

鬼池の海岸には、昔からトサカ（海藻）が打ち寄せられていました。美しい赤色のトサカは、刺身に添えたり酢の物にしたり、いろいろな料理に使われています。トサカこんにゃくもその一つで、精進料理の貴重な一品です。皆さん、ぜひご賞味ください。

提供：市食生活改善推進員協議会



天草コレジヨ館開館20周年・
天草キリシタン館7月オープン記念シリーズ②
※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。

「南蛮文化と天草」

キリスト教の伝来とともに、実にさまざまな南蛮文化が天草にもたらされました。代表的なものとして西洋音楽や演劇、銅版画などの芸術のほか、ぼうぶら（カボチャ）や南蛮柿（イチジク）、金平糖等の食べ物などがあります。南蛮文化がこの天草で華開いた背景には、天正17年（1589年）以降、天草を支配した小西行長の存在があります。行長はキリスト教を熱心に保護し、島原半島の加津佐から天草にノビシアド（修練院）やコレジヨを移設します。コレジヨとは、“大学”を意味するラテン語で、神父を養成する国内唯一の教育機関でした。ローマ法王に謁見した天正遣欧少年使節の4人も帰国後、この天草コレジ



▲グーテンベルク式活版印刷機
||複製(天草コレジヨ館所蔵)

ヨで学んでいます。また、ここではグーテンベルク式活版印刷機を用いて、『平家物語』や『伊曾保物語』などが印刷されました。これらの“天草本”は、当時の宣教師や信者たちの教科書であり、イギリスの大英博物館に重要な資料として収蔵されています。

育兒をがんばる、楽しむ男性のことをイクメンと言うそうです。私も大好きな娘には、時間が許す限り絵本を読んであげたり、公園に連れていったりしています。ただ、最近「くさく」「やわらんで」「見ないで」など、父離れの兆候が。結果、泣き面（ナキメン）になる私…です。【素】

昨年の夏、旅先のホテルのエレベーターで出会ったちゃんです。サッカーワールドカップ日本代表の中澤選手に。背が高く、とてもいい香りがして、勝手に恋のオフサイドトラップに引っかかってしまった私。正直、試合の勝ち負けは度外視して、中澤選手を応援しています！【海】

朝の通勤時によく聞く、ラジオ番組の今週のテーマが「あなたは父親似それとも母親似」でした。私はツラが父親似で、ものを言うのは母親似です。目じりのシワ、今でも課の女性に笑われる品のよか方言など。これでも少しはアカぬけたシエントルマンと思っっているのですが？【凡】



編集
後記