



里芋のでんがくは、倉岳町浦地区の郷土料理として昔から伝わっているものです。皮がむきにくいような小さな芋がとれたときによく作られており、昔の人が食べ物大切に最後まで使い切る知恵が伝わってきます。作り方も簡単です。皆さん、ぜひお試しください。

## ～里芋のでんがく～

### 材 料 (約4人分)

里芋 (皮ごと) …… 800 g  
みそ …………… 100 g  
砂糖 …………… 80 g



### 作 り 方

- ①里芋を皮ごとゆで、皮をむく。
- ②火にかけたフライパンに里芋を入れ、みそ、砂糖で味付けをする。  
※お好みでこしょうを入れてもよい。
- ③里芋とみそがよくからまったら皿に盛り付ける。

提供：市食生活改善推進員協議会

## 天草アーカイブズ収蔵

# 思い出写真館

## ～通詞島～

通詞島(五和町二江)は、南蛮貿易が盛んなころ、島に通詞(通訳)が住んでいたことから、この名称になったともいわれています。通詞大橋が昭和50(1975)年に完成するまでは、渡し舟が対岸への移動手段として利用されていました。



手こぎ舟で海を渡る島民 (昭和30年撮影)



通詞大橋と電力発電用風車のある風景 (平成22年8月撮影)

【問い合わせ先】天草アーカイブズ(五和支所内) ☎5515

先日、五和町にイルカウォッチングの取材へ。当日は天気に恵まれ、波も穏やかで絶好のひより。ただ、すっかり忘れていました、船酔いの存在を…。はじめは「元氣なイルカを撮るぞ!」と息巻くも、みるみる青色吐息に。それでも海に迷惑をかけなかったのが、唯一の救い…です。【素】

今年の夏はとにかく暑かったですね。近ごろは、夏にエアコンをあたり過ぎて「夏バテ」ならぬ「秋バテ」になる人が増えているそう。皆さん体調など崩していませんか。私はというと、夏の疲れをいやしに旅行に行きたいなと思うも、締め切りに追われ今も原稿とにらめっこです。【海】

家には2匹の猫がいます。その猫は親がある程度大きくなって連れてきたので、なかなかつきません。「せり込み猫」ではないのに、近寄るとチュチュンこつ逃げます。最近は、警戒心が強い猫にエサをやりながら、駆け引きに一喜一憂している。寅年生まれのニャン太郎です。【凡】

