

ひとの動き (敬称略)

4月11日(金)～5月10日(土)

birth お誕生おめでとう

住所	氏名	性別	保護者
芝原	木村まさめ	女	彰博
白旗	山下煉二	男	祐二
横田	山部賢侑	男	紀美代

marriage ご結婚おめでとう

	住所	氏名
〔夫妻〕	仁田子	大村 勇介
	熊本市	児玉麻里子

condolence お悔やみ申し上げます

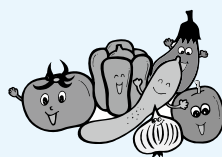
住所	氏名	年齢	世帯主
下横田	寺本トシエ	91	トシエ
船津	仲原 克巳	55	寿子
岩下	稲葉 敏子	98	哲也
白旗	山下 幸男	89	幸一郎
東寒野	森松 安弘	84	マツノ
下横田	佐藤キクエ	95	政徳
船津	日隈 雄一	69	タカ子
小鹿	渡邊スエ子	90	詳二
豊内	遠山サダメ	87	中佐代子
岩下	渡邊 清一	79	清一
上早川	原田 裕昭	63	久美枝
津志田	澤田 信恵	81	美勝

data 甲佐町の人口・世帯数

項目	数	増減
男	5,352	0
女	5,981	△17
計	11,333	△17
世帯数	4,278	0

平成26年4月30日現在

こうさの野菜で作ってみよう!



レシピ提供：料理研究家 沼田峰子さん（北原区）

新玉ネギの酢漬け

3分知であか?

玉ネギには硫化アリルという成分が含まれ、動脈硬化の原因となる血栓をこきよくする作用があります。そのため、高血圧、糖尿病、脳血栓、脳こうそくなどの予防に大変良いものです。

新玉ネギは、表面がツヤツヤしておっしいしたものを選びます。あまり日持ちがよくないため、冷蔵庫での保存がよいでしょう。



材 料

新玉ネギ ……大きめ3個
 ◎酢 ……150cc
 ◎砂糖 ……60g
 塩 ……小さじ1
 赤唐辛子 ……1本

作り方

- ①玉ネギはよく洗い、輪切り・くし型・粗みじん切りなど、好みの形に切りそろえましょう。
- ☆玉ネギはよく冷やしておく、切るときに涙や目の痛みが軽減されます。
- ②鍋に◎を入れ、砂糖が溶けるまで火にかけます。
- ③②の砂糖が溶けたらすぐ火を止め、塩を加えて溶かします。
- ④最後に種をとった唐辛子を入れて空き瓶などに移し入れ、そのまま冷めるまで待ちます。
- ⑤④の汁が冷えたら①の玉ネギを漬け込みます。しっかり蓋をして、冷蔵庫で保存します。

※調理した翌日から食べられます。そのままなら、ラッキョウのようですし、キュウリやゆで卵と合わせてマヨネーズであれば、とてもおしゃれなサラダになります。ほかにも、いろいろアレンジできますよ。

季節は初夏を迎え、気温も上がり半袖の人が多くなってきました。これから本格的な暑さが待ち受けますが、そんなときに涼しさを目、耳、舌で感じるこゝろができる「やな場」が今年も6月1日に開店します。

水の流れの先に、竹で編んだ簀(す)を敷いてそこに落ちてくるアユをとる梁(やな)漁が楽しめる「やな場」は1633年に、肥後藩主の細川忠利侯の命により、水田の水調節の場として造られました。その後、代々の藩主がとれたてのアユを楽しみに訪れる場所となり、有名になったそうです。

今年も、かやぶき屋根のあずま屋でアユ料理が提供されます。中でも私の一番の楽しみは、新鮮な歯応えがたまらない「アユのお刺身」です。皆さんも「やな場」で涼しさを体全体で感じてみてください。

(み)

編集後記