

「くまもとふるさと食の名人」に認定！（日添地区の篠原尚子さん）

しのはらしょうこ



11月20日、「くまもと食の名人」に赤崎地区の篠原尚子さんが認定されました。この「くまもと食の名人」は地域で郷土の伝統料理について卓越した知識、経験技術等を有し、ふるさとの食の普及活動に取り組みられている方を市町村が推薦し、県が認定するものです。

認定式では、県内各地の食の名人が自慢の料理を出品し、篠原さんは「えびめし」と「えびだしのそうめんつゆ」の2品を出品したところ、大変好評でした。とくにえびだしのそうめんつゆは、熊本テルサ総支配人の土山憲幸氏から「このつゆはおいしい！」と太鼓判を押され、高い評価を受けていました。

えびめし

◆材料（10人分）

- ①米…1升 ②酒又はみりん…100cc
- ③むきえび…100g ④砂糖…30g
- ⑤ささがきごぼう…100g ⑥出し昆布
- ⑦薄口醤油…150cc

◆作り方

- ①米は30分前に洗って、ザルにあげておく。
- ②えびは2～3時間水につける。
- ③炊飯器に洗った米、えび（つけ汁も）、ごぼう、調味料、昆布を入れて炊く。

えびのそうめんつゆ

◆材料（5人分）

- ①えび…100g ②水…1杯
- ③薄口醤油…100cc ④砂糖…50g
- ⑤みりん…50cc ⑥三杯酢…少々
- ⑦出し昆布

◆作り方

- ①水1杯にえびと出し昆布を入れて2～3時間置く。
- ②①に上記材料の③～⑥を加えて炊く。
- ③好みにより薬味（ネギのみじん切り、ミョウガ、シソ等）を添えていただく。

名人の技

婦人会通信 ボランティア&交通安全功労表彰



薩摩街道ウォークラリー大会で給湯ボランティアを実施

12月7日に行われた「第1回薩摩街道歴史ふれあいウォーク（熊本県主催）」において、本町婦人会スタッフが、津奈木太郎峠での給湯サービスのボランティアを実施しました。当日は、その昔茶屋があったという津奈木太郎峠の頂上付近で、参加者にお茶などの振る舞いを行いました。佐敷城からグリーンゲートまでの約12kmのトレッキングコースに挑戦した参加者からは、コースのちょうど中間点でのサービスに大変喜ばれていました。

「交通安全母の会」が交通安全功労により表彰

12月4日、東京で開催された「第35回交通安全母親全国大会」において、本町の「交通安全母の会」が永年の交通安全功労を称えられ表彰を受けました。本会は婦人会で組織されており、これまでも、毎年春と秋に行われる交通安全運動時のマナーアップキャンペーンや高齢者世帯訪問事業など様々な啓発活動等に参画されています。この度の表彰は、このように永年、地域における交通事故防止活動等に貢献されたことによるもので、石田会長は「これからもできるかぎり活動を継続したい」と話されていました。



→代表で受賞された石田ミサ子会長