

協力隊活動記 ~VOL.21~

活動随時更新中!



動画



フェイスブック

3カ月間を振り返って

和水町の皆さんこんにちは!地域おこし協力隊の松下元気です。前回掲載した1月号の記事から3カ月がたちました。

その間の出来事としてはなんとといっても「いだてん」が始まったことですね!私は、作品を脚本している宮藤官九郎さんの作品が好きですが、今回もこれまでの大河ドラマと一風変わった独自色が出ていて、実におもしろいと感じます。

また、ドラマも始まって3カ月近くたちましたが、皆さんは町内のミュージアムと生家記念館は行きましたか?私は、オープニングセレモニーの日に、スタッフとして参加した際にどちらも見学しました。内容も濃く、金栗さんの半生がすごくよくわかりました。今後のドラマの展開も想像しながら見ると楽しさ倍増です!まだ見学していない人はぜひ見に行ってみてくださいね。

また、2月10日に開催された戦国肥後国衆祭りにカメラマンスタッフとして参加しました。迫力がすごく、42年間続いてきた理由がわかりました。

今回は、スタッフとして、参加しましたが、次回

まつした げん き ~松下 元気さん(野田)~

は私も甲冑をぜひ着て参加してみたいです。

そのほか、東京での移住相談会で、首都圏の移住を考えている人へ、和水町での生活などをお話しました。

このように、この3カ月でさまざまな「初めて」を経験しながら、撮影を行い、動画を制作して、SNSにアップしています。

記事右上のQRコードから、ぜひご覧ください。



現在は、米川隊員と2人で元気に活動しています!

問い合わせ先 本庁 まちづくり推進課 地域振興係 ☎0968・86・5721

旬のものを 簡単アレンジ



干し椎茸と生姜の 香りごはん

ひとくちメモ& 栄養コメント

干し椎茸の戻し汁と生姜を利用することで、旨味が増して調味料が少なくて済みます。

【材料(4人分量)】

| | |
|---------|--------|
| 米 | 240g |
| 水 | 400cc |
| 人参 | 40g |
| ごぼう | 40g |
| 椎茸 | 40g |
| 干し椎茸 | 2g |
| 生姜 | 12g |
| 干し椎茸戻し汁 | 180cc |
| だし水 | 180cc |
| 酒 | 小さじ4 |
| しょうゆ | 小さじ½ |
| みりん | 小さじ2と½ |
| 青しそ | 4g |

【作り方】

- 1 米を研ぎ、分量の水に浸水させる。
- 2 干し椎茸をぬるま湯につけ、20分おいて戻す。戻し汁は残しておく。
- 3 人参、ごぼうは3cmのせん切り、生姜もせん切り、椎茸と②は小さく切る。
- 4 炊飯釜に①、③、椎茸の戻し汁、Aを入れ炊飯する。
- 5 ④を茶わんに盛り、せん切りにした青しそを飾る。

あの頃のなごみ



これは、2010(平成22)年4月に発行された広報紙です。

4月1日、三和総合支所内に「和水町子育てひろば」が開設されたことが載っています。お見知り会や花植え、こいのぼり製作など、たくさんのイベントがあったことがわかります。

ひろばは、親子が気軽に集い、遊び、ふれあうことができる場所です。

現在も元気いっぱいの子どもたちの声が響いています。

おわびと訂正

広報なごみ3月号の短歌に誤りがありました。

(誤)

三ヶ月予想もつかぬお年玉

震源地には我が家ははいる

坂本 竹子

(正)

三ヶ月予想もつかぬお年玉

震源地には我が家ははいる

坂本 竹子

訂正してお詫言します。

編集後記

今月は「あいのりくん」の特集をしました。

暖かい春の日差しを感じるようになってきた今日のごころ。

ふるさと交流センターで温泉に漬かって、金栗四三ミュージアムを見学して、緑彩館でお買い物して…

お友達を誘って「あいのりくん」で、おでかけしてみませんか。