

4月22日(月)に福岡市西区で元寇所縁のネットワーク発足式が開催され、和水町のほか、元寇に所縁のある計25自治体が参加しました。

元寇(蒙古襲来)とは、鎌倉時代にモンゴル帝国(蒙古軍・元軍)の襲来を受けた国家的危機のことで、文永の役(1274)と弘安の役(1281)の二度にわたり博多湾などにおいて侵攻されるも、最終的には神風(暴風)を受けて元軍が撤退したと伝えられる出来事です。

しかし、モンゴルの侵攻から日本を守ることができたのは、神風のおかげだけでなく、鎌倉幕府に仕えた御家人が各地から集い、果敢に戦ったからといっても過言ではありません。



元寇所縁のネットワーク発足式の様子

元寇が描かれた国宝『蒙古襲来絵詞』には、絵詞の主人公である竹崎季長の一門として、和水町に所縁のある江田又太郎秀家や焼米五郎の名前を確認することができます。

令和6年度は、文永の役から750年の節目にあたります。今後はこのネットワークをとおして、元軍と戦った鎌倉武士の活躍を掘り起こし、他地域と連携して地域活性化に結び付けるべく取り組んでいきます。

おうちで食べたい給食レシピ！ 「魚のラビゴットソース」



4人分量(かっこ内は目安量です)

魚の切身(白身魚やあじなど)

.....4切れ(1切れ50g)

塩.....少々

小麦粉.....大さじ1と1/2

澱粉.....大さじ1と1/2

揚げ油.....適量

玉ねぎ.....40g(1/5玉)

トマト.....40g(1/4個)

きゅうり.....50g(1/2本)

オリーブ油.....小さじ1弱

三温糖.....小さじ1と1/3

酢.....大さじ1

塩.....少々

こしょう.....少々

【作り方】

① 魚の切身は塩少々で下味をつけ、小麦粉・澱粉を混ぜたものをはたき、油で揚げる。

② 玉ねぎ、トマト、きゅうりは粗みじん切りにし、玉ねぎは辛味抜きをする(熱湯をかけるか、レンジで1分程度加熱し、流水ですすぐ)。

③ 合わせた調味料を野菜と混ぜ、揚げた魚にのせて完成。

(◆給食では衛生管理のため、合わせ調味料は一度加熱しています。酸味が飛び、食べやすくなります。)

ひとくちメモ

7月26日から、フランスで夏季オリンピックが開催されますね。ラビゴットソースは、フランス発祥のすっぱいソースのことで、酢、油、野菜のみじん切りをベースにして作ります。ラビゴットソースの「ラビゴット」はフランス語で「元気を出させる」「回復させる」という意味があり、おもに肉や魚料理にのせるソースとして使われています。さっぱりとしていて、暑い夏でも食べやすい料理です。

文芸広場

肥後狂句
土砂降り すぐに警報 鳴るレベル
土砂降り 傘は何にも なつとらん 池上 沢庵
土砂降り デイトの服も 二流品 井上りんどう
よかよか 学校と娯楽 違うけん 福永すみれ
よかよか シワくちやてちゃア元氣なら 瀬上 歌子
よかよか 母は懐深かつた 池田 茜
情けない 気持と身体 伴わん 庄山 道草
情けない メガネ入歯に補聴器も 石原かわせみ
情けない 夫婦喧嘩も夢だった 高木せいや
二瀬 桔梗

かなしき原俳句会
神木の八百年の楠若葉
丁髷の賜杯を抱く五月場所 明 誠一
耳澄ますこれは毛虫の食める音 康子
わだつみの色惜しみつつ飛魚を焼く 弘子
新緑の畝鮮やかなお茶畑 貞子
菊水俳句会
七色にゆれる紫陽花寺の道 本田美穂子
杉山の緑おそろし空家かな 池田 松子
朝の道紫陽花垣根越えて咲く 宮中 康雄
近く人を見送るごとくおぼろ月 嶋田 俊一

みんなの広場

世界大会に出場された方を紹介します!!

国際ジュニアサッカー大会に選抜メンバーとして選出され、スペイン・マドリードで開催された大会へ出場されました。

○穴見 碧海さん

【大会名】トレスカントスカップ2024



全国大会等出場補助金を交付しています

・全国大会出場の場合：30,000円

・世界大会出場の場合：50,000円

※補助金の交付は団体または個人に対してそれぞれ年度内に1回限りとしします。

☎社会教育課 社会体育係

☎0968・34・3047

和水町公民館図書室だより

☎ 中央公民館図書室 ☎0968・86・2022
☎ 三加和公民館図書室 ☎0968・34・3047

開館午前9時～午後10時(年末年始除く) 1回につき1人5冊まで、2週間借りることができます。

もうすぐやってくる夏休み！子どもたちの日々のお昼ご飯を考えるのも、なかなか大変ですね。今回は、そんな問題解決になる本の紹介です！

「おにぎり」と「サンドイッチ」、どちらもバリエーションが豊富で、簡単なものなら子どもだけでも作れそうです。時には親子一緒に作ってみるのもいいかもしれません。



「パン＆サンドイッチ」

沼津りえ(永岡書店)

食事系のサンドイッチやオープンサンドはもちろん、ケーキみたいな見た目もかわいいフルーツサンドもあって、おもてなしにも使える物がたくさん掲載されています。お家でカフェ気分を味わうのもいいですね。



「毎日おにぎり365日」

日々おにぎり／ゆこ(自由国民社)

一年365日、日にちごとのいろんなおにぎりを眺めるだけでも楽しい1冊です。こんなものもおにぎりの具材になるの？という、目からうろこのものもあって、思わず作ってみたいくなるかもしれません。一度手に取ってみられませんか？