発行日：令和8年11月1日　発行：熊野町
編集：総務部政策企画課
〒731－4292
広島県安芸郡熊野町中溝一丁目1番1号　☎082－820－5634(直通)
✉joho@town.kumano.lg.jp
※広報「くまの」は、1部22円で印刷しています。

防災無線放送
再生ダイヤル
082-820-5640
(放送終了後24時間で自動消去)

子育て支援情報
アカウント
こふでりん LINE

熊野町
公式SNS
アカウント
LINE
Instagram
YouTube

切り取って、電話機などに貼ってお使いください。

今月の題字



熊野高等学校
3年　廣田果穂さん



ギャラリー



熊野高等学校
2年　水戸　柚奈さん

【評】SDGs15「陸の豊かさも守ろう」について、ポイ捨てによるゴミが動物に悪影響を与える問題に対し、ゲーム感覚で楽しくゴミ拾いができるスマホアプリを考案して描いている。



熊野高等学校
3年　新川　凛愛さん

【評】扁平な字形が特徴の隷書で書かれた礼器碑の臨書作品です。1画1画に緊張感をもたせて骨格を捉えながらも、横に向かってリズムよく伸び伸びと書き上げています。

熊野町 食べ物歳時記

ずっと残していたい郷土の味“八寸”

<材　料>(2人分)

- 鶏肉……60g
- 人参……30g
- ごぼう……30g
- レンコン……30g
- 大根……60g
- 里芋……中1個
- コンニャク……1/4枚
- 生椎茸……2枚
- もめん豆腐……1/4丁
- サヤインゲン……2本

<A>

- 酒……大さじ1/2
- しょうゆ……大さじ1と1/2
- みりん……大さじ1/2
- さとう……大さじ1
- だしの素……小さじ1/2
- 水……200㎖



<作 り 方>

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切る。コンニャクは1口大に切り、サッと茹でる。根菜類はそれぞれ皮をむき、1口大の乱切りにする。生椎茸は石づきを除き4～6に切る。豆腐は2㎝角に切る。サヤインゲンはスジを取り、茹でて3～4に切る。
2. サヤインゲン以外の材料を鍋に入れ一番上に豆腐をのせ、上から<A>を加え蓋をして中火で煮る。
3. 時々混ぜながら全体に味が滲みるようにし、固めの野菜に火が通ったら、サヤインゲンを加え、火を止める。

八寸は、安芸の国が発祥の地といわれ、講中という組織などの食事で供されていました。直径が8寸(約27㎝)の器に盛られていたことから、この名が付いたようです。たくさんの食材が使われていますが、家庭で収穫したもの、身近に手に入るもので、作れば良いですが、豆腐だけは忘れず入れましょう。それぞれの食材の旨味と旬の香りを含んだ美味しい豆腐と煮汁を共に味わうことのできるのが八寸なのです。【鶏肉の代わりにブリやハマチのアラ(熱湯をサッとかけて)を使うとまた、違ったコクのある八寸になります。】

町内の中学校ではカリキュラムに「八寸を作って食べて地域の人との交流を深めよう」という行事があり、地域のみなさんの協力のもと、美味しくて和やかな風が校内に流れる日があります。八寸が郷土食として静かに広まっているのですね。

【文・写真】桐木みね子　　(政策企画課)

VEGETABLE OIL INK
「広報くまの」は認定を受けた環境にやさしい環境対応型インキを使用して印刷されています。

UD FONT
分かりやすく、読みやすく、間違えにくいユニバーサルデザイン書体を使用しています。