

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
アカサント
こふでりんLINE



熊野町
公式SNS
アカサント



Instagram



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



熊野第四小学校
6年 佐々木 渚友さん

くまの

ギャラリー

(作品は3月時点)



熊野第四小学校
3年 中塩 心結さん

【評】次の画を意識しながら丁寧に書かれています。また、四画目の曲がりは筆の開閉に気を付けているのが感じられます。名前も丁寧に書かれていて、素敵な作品です。



熊野第四小学校
2年 中山 義葵さん
2年 河野 六花さん

【評】みんなで心を合わせて跳んだ大縄跳び。大きくジャンプしている様子が表現できています。クレヨンで力いっぱい描かれた絵からは、楽しんでる姿が良く伝わります。

熊野町 食べ物歳時記

なえみ
苗満てのかたら餅で、初夏を味わってみませんか？

<材 料>

- ・だんごの粉(又は上新粉、もち米粉).....180g
- ・ぬるま湯.....130cc
- ・あんこ.....200g(8~10個に丸める)
- ・かたら(サルトリイバラ)の葉.....16枚~20枚

<作 り 方>

1. だんごの粉(又は上新粉かもち米粉)にぬるま湯を加え混ぜながらしっかりこね、耳たぶぐらいの固さに調整する。
2. 8~10個に分けて生地を丸め、押し平らにして、あんこを包み、形を整える。
3. 表面に少し片栗粉をまぶして、かたら(サルトリイバラ)の葉で挟む。
4. 蒸し器にて、15~20分蒸す。



昔、農家では田植えが終わることを苗が全部なくなるという意味で、苗満て(なえみて)といっていました。農作業が一段落したところ、労いのために作られていたのが、かたら餅です。かしわ餅と同じですが、今は、かしわの葉が手に入りやすく、かたら葉を使います。もちを挟んで蒸すには大きくて厚みのある葉が適していますが、手に入らなければ若くて柔らかい葉でも、おいしいものができます。桜餅のように、葉っぱと一緒に食べれば、別の味わいを楽しむことができます。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)



「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います。



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。