

今月の題字



熊野第二小学校
5年 嶋江 琴春さん

くまの

ギャラリー



熊野第二小学校
1年 北本 結愛さん

【評】いろいろな形や色などから自分のイメージをもち、折り紙の折り方や切り方を工夫した作品です。できた作品を組み合わせることで、更に自分のイメージを広げています。



熊野第二小学校
3年 峰下 和真さん

【評】筆の穂先の向きや横画と縦画の線の太さの違いに気を付けながら一画ずつ丁寧に書いた作品です。「おれ」の部分で一度筆を止めたことで力強い作品になっています。



<材料> 2人前

- ・ナス 2本(15cm ぐらいの長さ)
- ・油 小さじ 2
- ・豚バラ薄切り肉 8枚(細長いもの)
好みで青しそ 8枚
- ・油 小さじ 2

しょうゆ:大さじ 1 と 小さじ 1
砂糖:小さじ 1/2
酒:小さじ 2
A おろし生姜:小さじ 2
白すりごま:大さじ 1
豆板醤(好みで):小さじ 1/2
片栗粉:小さじ 1/2
ごま油:小さじ 1

<作り方>

- 1 ナスはヘタを切り落とし、しま目に皮をむいて縦に四つ切り、油をまぶす。
- 2 Aの材料を器に合わせておく。
- 3 ナス1切れに豚肉1枚をらせん状に巻く。残りも同様にする。
- 4 耐熱皿に、3を並べAをまんべんなくかける。ラップをしてレンジ(600w)で4～5分加熱する。(フライパンでも可)
- 5 レンジから取出し、ナスを1～2回返して汁をからめる。
- 6 好みで青しそを巻いて食べる。

夏野菜の代表のひとつ、ナスです。ナスの最大の魅力のひとつはあらゆる料理に対応できることです。塩もみにして和え物に、鮮やかな紫色に漬かったためか漬けに、焼いてもよし、煮てもよし、揚げてもよしで主菜にも副菜にも適しています。

油や豚肉との相性もよく、ご飯がすすみます。ただ、残念なことに「ナスは苦手」という人が多いのです。多くの人にナスの魅力に気付いてほしいです。

【ナスに関する歴史(?)が熊野にあります。】

以前、町ではナスを特産物のひとつにするために長ナスを各農家で盛んに栽培していた時期がありました。厳しい条件下では継続が困難となり、現在に至ったようです。残念な歴史です。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)

