

今月の題字



熊野第三小学校
5年 荒川 愛菜さん

くまの

ギャラリー



熊野第三小学校
1年 石川 陽菜さん

【評】自分の顔を描きました。歯が見えるほどの、にこにこ顔に、少し横を向いた目。毎日学校で楽しくお勉強している自分を、伸び伸びと描いた作品です。



熊野第三小学校
4年 福田 千弦さん

【評】上下の部分の組み立て方に気を付けて、バランス良く書くことを頑張りました。「雨かんむり」と「云」の位置をよく考え、一画一画丁寧な筆運びで書くことができました。

熊野町 食べ物歳時記

冷凍しておいた前年の熟柿^{じゅくし}で作った柿のプリン

<材料> (4個分)

- ・完熟柿 300g
- ・牛乳 150ml

<作り方>

- 1 柿はヘタまわりをくり抜き、皮をむいて種を取り、ミキサーに入れる。
- 2 牛乳を加え、ペースト状になるまで攪拌し、容器に注いで、冷蔵庫で冷やし固める。



半世紀前、筆の穂首の形をした柿が熊野にやってきました。名前は「筆柿」です。この柿は、不完全甘柿というちょっと変わった柿で、1本の木になる実甘いものと渋いものがあるのです。話だけでは、信じられないと疑う人もたくさんいました。小振りで種が多いので、少し食べにくいですが、柿としては早い時期からおいしく食べることができます。

甘柿と渋柿を見分ける方法は枝をつけて、切り取り、柿の先を少し切って見ます。黒っぽいゴマ入り状態なら、そのままガブリ。きれいな柿色なら渋です。渋柿は皮をむいて干し柿にしましょう。完熟するまで木に残したものは、丸のまま冷凍して、柿のシャーベットとして楽しめます。干し柿にして小さくなった柿は食べにくいので、種を取り、縦に細長く切って保存しておけば非常食にもなります。冬を迎える頃まで枝に残った柿は木守りとして、風情があり、熊野の晩秋の誇れる美しい景色となっています。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)

