

幸せごはん

～わが家の台所から～



簡単手作りパン

いしだみき
石田美希さん(古閑)

休日は子どもたちと自然の中で遊ぶのが好きです。潮井自然公園や秋津川河川敷など、町には楽しい場所がいっぱい。おにぎりを持参して、青空の下でおいしくいただきます。

パンを焼く時は子どもたちも一緒になって、ハロウィーンのキャラクターの形にするなど、粘土遊びの感覚で楽しめます。私のレシピは簡単ですから、ぜひ試してみてくださいね。



3人のお子さんのママ、石田さん。得意料理は母直伝の豆腐入りのハンバーグ

レシ

【材料】

A(強力粉100g、砂糖大さじ1/2、塩ひとつまみ)、
B(牛乳20g、水50g、ドライイースト小さじ1/4)

【作り方】

- ①Aの材料を混ぜ合わせる。
- ②Bのドライイーストを牛乳と水で溶かす。
- ③Aの材料にBを加えて練り合わせたら、保存容器に入れてフタをし(乾燥を防ぐため)、冷蔵庫で8時間ほど寝かせる。
- ④③の生地でパンの形を成形する。チョコやゴマを生地に練り込んだり、ウインナーと組み合わせるのがおすすめ。
- ⑤オーブントースターの高温で10分ほど焼いて完成。

わがまち散歩



地域の氏神様として大切にされている「妙見さん」

妙見さんにて

「妙見さん」と呼び親しまれ、地域の氏神として崇められている「平田妙見社」。9月18日が座祭りの日で(※近年は18日前後の休日)、境内の掃除や新しい締め縄を飾り、津森神宮の宮司を迎えて神事が執り行われます。毎年、「直会」というしきたりも行われます。米一升三合三勺、尾頭付きのイリコ、酢の物、煮染めなどをお供えた後、ご利益を授かるようにと氏子たちでいただくそうです。

「昔、この辺りは干ばつの被害が多く、雨乞いのための『雨願立』も行われていたようです。今は基盤や水路が整備され、いい意味でそうした祭事もなくなりました」と日頃から境内の掃除を欠かさないとという大場保さんが教えてくれました。



妙見さんの話をしてくれた大場さん

散歩の終わりに

県道熊本高森線から宮園を過ぎて南に下るとたちまち、気温が低く感じます。福永千純さんも同じことを口にしました。もしや土地の精霊の力によるものなのか…。この不思議を光永さんと大場さんに訪ねると「畑ばかりで障害物がなかけん、木山川の水温が広がっていくとたい」と一刀両断。木山川の少し冷たくなった川風を感じます。短い秋が過ぎようとしています。