

今月の題字



熊野中学校
1年 石井 優里さん

くまの

ギャラリー



熊野中学校
1年 久保 聖奈さん

【評】つながりを意識しながら形よく書くことができています。始筆を軽く入り、強弱をつけて送筆し、最後の終筆まで気持ちを切らずに書かれた素晴らしい作品です。

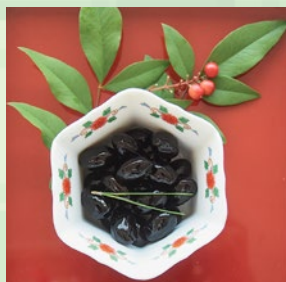


熊野中学校
2年 伊藤 七奏さん

【評】この作品は、鞆の浦の夕景を描いた風景画で、第13回新県美展ジュニア部門 絵画の部で入選した作品です。夕暮れの空の色の美しさを水彩で繊細に表現しています。



大きくてうま味があって、今では熊野町が誇る農産物となった「黒大豆」は、約40年前に兵庫県丹波地方からやってきました。お正月のおせちの一品に、手作りの黒豆を加えてみませんか。



< 材 料 >

黒大豆	250g	砂糖	200g
濃口しょうゆ	大さじ2	重曹	小さじ1/4
塩	小さじ1/4	古くぎ	8~10本
お湯(50~60℃)	5カップ		

< 作 り 方 >

事前準備：古くぎはきれいに洗って布で包んでおく

- ①大きめのなべを用意し、洗った黒大豆と、Aの調味料を入れて、一晩おく。
- ②中火で煮る。煮たったら火を弱め、落とし蓋をして、煮汁の表面が静かに踊る程度の火加減で煮る。豆が煮汁から出ないようにさし水をしながら、浮いてくるあくは丁寧に取り、ゆっくり煮る。
※かなり長時間かかるので、ストーブなどを利用するとよい。
- ③やわらかく煮えたら火を止め、そのまま一昼夜おき、味をしみこませる。
古くぎを除き、保存容器などに煮汁ごと移し、保存する。

【保存期間】冷蔵保管…3~4日程度、冷凍保管…1か月程度

【写真・レシピ】桐木みね子



(政策企画課)

筆の駅ミニギャラリー

●筆の里ありがとあの絵てがみ展 [一般の部]

現在、筆の里工房で開催中の「第27回筆の里ありがとあのちょっと大きな絵てがみ大賞優秀作品展」に伴い、昨年、町内および近隣市町から出品された、「第26回 筆の里ありがとあのちょっと大きな絵てがみ大賞」の優秀作品を展示します。

時 12月4日(木)~23日(火)

第26回 [一般の部]特別賞受賞作品
(進藤珠実(熊高3年)) ※学年は応募時



熊野町観光案内所「筆の駅」 所 熊野町出来庭10-6-24 問 ☎855-1123(いいふみ)
開 10:00~16:00 ※展示最終日は15:00閉館 休 水曜日、第3日曜日 ￥無料