

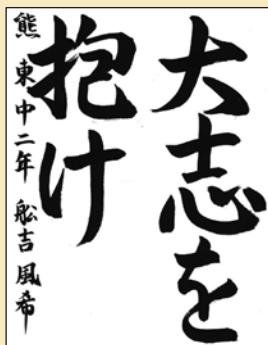
## 今月の題字



熊野東中学校  
2年 岸本 璃月さん

くまの

## ギャラリー



熊野東中学校  
2年 船吉 風希さん

【評】漢字とひらがなのバランスがしっかりと取れています。また、次の画へのつながりが意識された、筆脈も美しく、しなやかさと力強さをもつ作品に仕上がっています。



熊野東中学校  
美術部

【評】5か月かけてしっかり描きこまれた熊野筆や町並み、山とグラデーションの背景は、チョークで描いたとは思えないほど美しく、見ごたえのある黒板アートです。

## 熊野町 食べ物歳時記

12月号で紹介した「一年を“まめ”に暮らせるように」との願いを込めたおせちの黒豆煮。今回は、そんな黒豆煮をリメイクした料理を紹介します。

### ● 黒豆の卵とじ ●

- <材 料> 卵 2個、黒豆煮 50g、塩 少々、サラダ油 大さじ1/2  
<作り方> ① 卵を割りほぐし、汁気をきった黒豆煮と塩を入れ、かき混ぜる。  
② フライパンにサラダ油を熱し、卵液を一気に流し入れ、木べらで混ぜながら焼き、半熟になったら皿にとる。



### ● 黒豆ゼリー(ほうじ茶風味) ●

- <材 料> 水 300ml、ほうじ茶の茶葉 大さじ1、粉寒天 2g、砂糖 大さじ1/2、黒豆煮 35g  
<作り方> ① 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら、ティーパックに入れた茶葉を加え、弱火で1~2分煮出す。  
② 煮出したら茶葉を取り出し、粉寒天と砂糖を加えて溶かし、中火で2~3分煮る。  
③ 黒豆煮を入れた容器に、②を流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。



【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

### ● 筆の里ありがとうの絵てがみ展 [子どもの部]

現在、筆の里工房で開催中の「第27回筆の里ありがとう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 筆の里ありがとう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 1月8日(木)~24日(土)

第26回 [子どもの部]熊野町長賞受賞作品  
(湊哲誠(第四小6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