

2026/1 No.619

発行日：令和8年1月1日 発行：熊野町
編集：総務部政策企画課

〒731-4292
広島県安芸郡熊野町中溝一丁目1番1号
✉ joho@town.kumano.lg.jp

※広報「くまの」は、1部 28円で印刷しています。

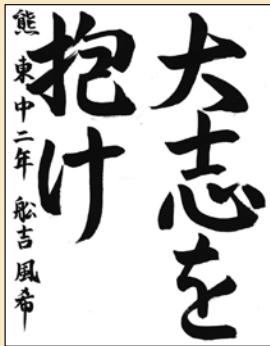
今月の題字



熊野東中学校
2年 岸本 璞月さん

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

● 黑豆の卵とじ ●

<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、半熟になつたら皿にとる。



【写真・レシピ】桐木みね子

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。



● 黑豆ゼリー(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 間 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



「広報くまの」は認定を受けた
環境にやさしい環境対応型インキを
使用して印刷されています。

UD FONT

分かりやすく、読みやすく、
間違えにくいユニバーサルデザイン
書体を使用しています。