

8月15日

なみの高原納涼まつり



WebTV アソ
動画



1



2



3



4



5

阿蘇市の夏祭り フォトレポート

1. 迫力満点！黒鷲の太鼓
2. 自慢の美声で観客を魅了♪
3. 魚がっつりとれたよ！
4. リズムに合わせレッツダンス
5. 自衛官制服試着で入隊気分？
6. モグラ叩きで本日最高得点！
7. ことしも露店は大賑わい
8. 夜に華を添えたねぶた展示
9. レスラー顔負けの決めポーズ



6

夏休み後半、「なみの高原納涼まつり」と「阿蘇市民復興まつり」が開かれ大勢の市民でにぎわいました。「なみの高原納涼まつり」は、ことし初めてカラオケ大会を開催。歌に自信のある人たちが自慢の美声で会場を盛り上げました。

熊本地震からの早期復興を願って行われている「阿蘇市民復興まつり」も今回で3回目を迎え、約2万人が来場しました。恒例のプロレスに加え、ことしは青森のねぶたも登場し、夜の会場に彩りを添えました。

それぞれのまつりのフィナーレには花火も打ち上げられ、子どもたちにとっても楽しい夏休みの思い出になりました。



7



8



9



阿蘇市民復興まつり

8月19日



WebTV アソ
動画

器提供:阿蘇スロー寮

塩おはぎ

材料 (4人分)

- もち米…1.5 合
- 小豆…200 g
- きび砂糖…60 g
- 塩…3 g

作り方

- ①もち米は洗って、2.5 合の水を入れて炊き、つぶして柔らかくしておく。
- ②鍋に小豆とたっぷりの水を入れて炊き、フタをせず中火にかける。アクがでたらキッチンペーパーでアクをとる。
- ③柔らかく煮えたら再度小豆がかぶるくらいの水を足し、弱火にしてきび砂糖を2回に分けて入れる。
- ④しばらく煮込んだら塩を入れる。煮汁が1割位になったら、小豆をつぶすとちょうどよい固さのつぶあんになる。
- ⑤手の平に適量のおあん(30 g位)を広げ、①のもち米(2cm大)を中心にして丸める。



食改員から一言

砂糖を少なくすると塩味が引き立ち甘さ控え目のあっさりした味に仕上がります。もち米とあんを逆にして丸め、きな粉をまぶしてもおいしくアレンジできます。あんはぜんざいにも応用できます。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088



さわやか

はな
大津 花さん (23 歳) 住所:宮地

阿蘇くじゅう国立公園管理事務所 勤務

趣味 絶景さがし、料理 **特技** エレクトーン

好きな言葉 シンプルイズベスト

好きな人のタイプ 前向きな人

阿蘇の好きなところ 大自然ときれいな空

仕事の内容 阿蘇地域の調査・清掃活動・自然ふれあいイベント

仕事で日頃から心がけていること 元気に丁寧に!

一言コメント 国立公園の自然を守り、訪れた人に阿蘇を満喫してもらうために日々仕事をしています。阿蘇の力になれるように頑張ります。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています! 自薦他薦は問いません。

[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて5年以内 ④おおむね 30 歳未満の男女

[問い合わせ] 総務課秘書広報係 ☎ 22-3111 (メール) pr@city.aso.lg.jp