

令和2年10月1日
No.193

編集・発行 湖南市 秘書広報課
市役所 開庁日時：平日 午前8時30分～午後5時15分

東庁舎 〒520-3288 滋賀県湖南市中央一丁目1番地
西庁舎 〒520-3195 滋賀県湖南市石部中央一丁目1番1号
☎ 0748・72・1290㈹ ☎ 0748・72・3390

えんじのつぶやき

保育園や幼稚園での子どもたちのとておきの会話を紹介するコーナー。

今月は
光星学園認定こども園
ひかり幼稚園
です。



フウセンカズラのつるが棚いっぱいに育ち、白い花が咲き、たくさん実になりました。

膨らんだ実を見て…

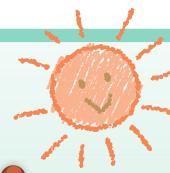
Aくん「この棒(茎)から、シャボン玉みたいに『ふーっ、と吹いたらもっと膨らむん違う?』」

Bくん「いっぱい大きい風船できるかもな!」

自分たちで世話をしてきたフウセンカズラ。茶色く熟してカサカサになったものから、種取りを楽しんでいる子どもたちでした。



わが家の
愛ドル



下村 みこと 心琴ちゃん 1歳 (石部南)

10月4日で2歳になるみこちゃん♡
10月中旬に弟も生まれるしもうすぐお姉ちゃんなんだね♡
大好きだよ!ママとパパの宝物♡

愛ドル 大募集中! どしどしご応募ください。
秘書広報課(東庁舎) ☎ 71●2300 FAX 72●1467

こなんPICK UP!

石部宿の庶民に愛された郷土食
もっちり甘辛な味がクセになる!



石部宿 田楽茶屋
いもつぶし

東海道51番目の宿場である石部宿で、古くから庶民に親しまれてきたといわれる「いもつぶし」は、米が貴重とされていた頃、里芋を混ぜて食べられていた郷土食だ。市内にある「石部宿 田楽茶屋」で味わえる。皮をむき、ざっくりと切った里芋を米と一緒に炊き、つぶして俵型に丸める。田楽茶屋では2種類のいもつぶしを楽しむことができる。みたらしのような濃厚なタレを塗り、香ばしく焼いた甘辛しょう油味(写真右)は誰もが好む逸品。ほろ苦い味噌が後を引く田楽味噌味(写真左)は、お好みで山椒をかけると風味が変わり、味噌ともよく合う。

「石部の伝統食として愛されてきた食べ物なので、これからも伝統を絶やさずに伝えていきたい。テイクアウトも可能なので、たくさん的人に味わってほしい」。そう語るのは、田楽茶屋チーフの渡邊明子さん。食べるとどこか懐かしくほっこりする郷土食いもつぶし。皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。



▲田楽茶屋と渡邊さん