



八女の風景

広川町新代
津留崎 伸子

自分の時間を持てる様になって、広川町交流センターでちぎり絵教室に通っています。不器用な私でもゆっくり自分のペースで作品を作れる事や、同じ作品でも和紙の色出しで違った作品に見えたり毛羽の風合いでやさしく見えたり、雄大に見えたりして、出来ばえがおもしろい事です。

皆さんとの会話の中でたくさんの方の知恵や心の温かみを頂ける事が長く続いている理由です。

これから、できる限り毎月違った作品作りを楽しみに歩んで行こうと思っています。

ハダ茶で健康 第24回 これはおいしい「お茶ビール」の作り方！

毎日暑い日が続く、ビールがおいしい時期となっています。緑が映えるお茶ビールはいかがでしょう？ここでは、ビール350mlの作り方をご紹介します。使用するお茶は、緑の綺麗な抹茶が合います。湯呑かお皿に0.5g～1gの抹茶をとり、最初5ml程度のビールを加え、茶せんを用い、練ってドロドロにし、さらに少しビールを加え10mlのお茶ビールの素を作ります。次に、コップ半量のビールをとり、抹茶ビールの素を静かに流し込みます。流し込む時にビールとお茶ビールの素が反応してたくさんの泡が出ますので注意してください。

泡が少し治まったら、静かに注ぎ足して「緑が映えるお茶ビール」の出来上がりです。ビールにそのまま抹茶を入れると溶けなくて「茶玉」ができます。抹茶がない場合は、家庭にあるお茶をすり鉢で粉になるまですって使用します。また茶せんがない場合は小さじを利用し練ってお茶ビールの素を作ります。ノンアルコールビールにも合います。

お茶ビールは、ビールの量とお茶の量の違いによって、濃い味、薄味となりますのでお好みでお飲みください。



茶を練るのは茶せんでもなくとも良い



コップ半量のノンアルコールビール

福岡県茶生産組合連合会 事務局長 仁田原 寿一

Just Open!! よろしくお願ひします



手書きのPOPやアンティークなランプも店の雰囲気を引き立てる。

今年1月オープンしたケーキ屋さん。県道久留米一立花線、豊福坂の中腹にあるが建物も看板も地味なので何回か車で前を通っても気づかなかった。Au Chantilly (オ・シャンティ) はフランス語で生クリーム。更におしゃれという遊び心も込めたネーミング。オーナー堤順哉さんは卒業後、熊本、大分、千葉、フランスで修行すること18年、念願の店を構えました。6月13日にめんたいワイド (FBS 福岡放送) で放送され話題となりました。その時はミルクレープ、シュークリーム、抹茶プリンが紹介されたが、いち押しはロールケーキとか。たまごは上陽和食のたまご本舗さんから、生クリームは純九州産と素材にこだわった自信の逸品、これからは地元美緑園さんの抹茶や、八女産の季節のフルーツを使った旬のケーキを皆さんに味わってもらいたい。手づくり風のシンプルな店内、ショーケースが一台の後ろでオーナーがクッキーを焼きながらお客さんに対応するという距離感の近さがフレンドリーな雰囲気を醸すお店です。※8月末まで1,000円以上お買い上げのお客様にクッキー (3種) をプレゼントします。

フランス菓子 オ・シャンティ 八女市豊福
電話24-1211 火曜定休

「三徳の家庭菜園」 ③

【ネットメロン】～～美しい外観に芳香ととろけるような口当たり～～

メロンは東アフリカから中近東を原産地として、生育適温は25～30℃で最低でも15℃は必要と最も高温を好む果菜です。また、中でも果皮ネットの外観も美しく甘い香りととろけるような口当たりのネットメロンを作るには、①降雨の影響を遮断でき、②高温管理が可能な施設 (ビニルハウスか温室) が前提となります。さらに、かん水と着果数の制限をしなければなりません。ネットメロン作りには、地這い作りと立ち作りがありますが、ここでは親蔓1本仕立ての立ち作りの方法を紹介。苗は自家育苗し、本葉3～4枚の頃に本ほに植え付けます。親蔓が伸びてくるので支柱を立てて紐で誘引 (立ち作り) しますが、親蔓は22～25節で摘芯します。果実は親蔓の12～15節から出た子蔓に着果させます。そのため、それ以外の子蔓は摘除しますし、果実を着けさせる子蔓も、その1節目に雌花が着くのでその上の節に葉を1枚残して摘芯します。果実を確実に着けるためには、子蔓の雌花に親蔓の雄花の花粉を着ける交配が必要で、開花日の早朝に行います。交配の3日後には、ウズラ卵くらいの果実になり、7日後には卵大の大きさになりますが、この頃に、形の良い果実が着いた枝1本のみ残して他は摘除します。果皮の網目模様 (ネット) は交配の15日後位から始め、40日後には出尽くします。かん水は、定植前と着果が確認できた後、それに果実肥大期とネット発現期にはある程度行いますが、その時期以外にはかん水を制限します。特に交配の40日後からは収穫まで極力かん水を控えます。収穫期の目安は、果実周辺の葉が黄化し始めた頃で、交配から55～60日後に当たります。ネットメロンは収穫後さらに5～10日間を室温に置き、果肉質の軟化と芳香の高まりが頂点を迎え (追熟) て、食べ頃となります。



●ネット発現期を終えて、収穫期に近いネットメロン
※1株に1果だけ着果させる。

福岡県農業大学校
嘱託 林 三徳



熊本地震復興祈念

木下大サーカス熊本公演

期間 9月15日(金)～11月29日(水)

会場 イオンモール熊本特設会場 上益城郡嘉島町
主催 熊本日日新聞社・熊本放送・熊本県民テレビ

世界を感動させた木下大サーカスが
さらに進化して6年ぶりに熊本に大上陸!!

■入場料
おとな 3000円(2700円) こども 2000円(1700円)
()内前売券 指定席はプラス別料金が必要になります

■お問い合わせ 096-362-0045

■読者プレゼント
ベア5組(10名)の方へ招待券をプレゼントします。ご希望の方は、ハガキに「木下大サーカス」と明記の上8月7日迄に株式会社東兄弟迄、応募多数の場合は抽選になります。チケット発送をもって発表とします。



夢のダブル空中ブランコショー

クラッシー文芸

■上陽町陽泉俳句会

泣けぬ身の蜥蜴するりと影かくす 吉泉守峰
浮苗を挿す影のあり夕間暮れ 荒川ミヤ子
離農する人の増しゆく早苗寒 大坪延子
高菜漬け加減褒め合ふ八十路かな 倉ノ下和代
格子戸を開けて見上ぐる山法師 中村境子
鉄塔の影動かざり青嵐 城後正子
時鳥声それぞれに里帰り 大坪清香

■紫苑句会

まだどこか頼りなささう植田かな 牛島景子
名刹の紫陽花穂を競ひけり 堤 多鶴子
遠目にも星降る里の山法師 中川原篤子
里山の湧き立つばかり椎青葉 井上トシ子
美術館紫陽花道路に迷はされ 松延みさと
水浴びて畑とび出す臺 中島正美
つる首に四葩ひとつと抹茶点て 諸富チヨ子

■睦会

聞き流すことも処世やとてん 城戸和子
農継ぎし嫁丹精の初早苗 大坪栄子
沙羅咲けり腹心の友先立ちぬ 伊藤幸子
置物と見紛う程に青蛙 大田眞紗子
整然と全景写し植田中 松尾貞義
完全の梅の香りに酔ひ痴るる 穴見ミキエ
ごぶさたもメールで軽く夏見舞 松尾美喜

■黒木町くすの実句会

盛春と名付けて阿蘇を活写する 吉泉守峰
若葉照り乙女の鎖骨くつきりと 寺田睦子
実梅挽ぐ宰府の宮の神事かな 青木早弓
雨をさけPMさけて実梅干す 東野蓉子
夏薊残して草を刈りにけり 松尾満留美
青芒水辺の客となりけり 松尾アサ子
麦秋や背振の山に西陽落つ 野崎万智子

■ひろかわ俳句会

地震跡を覆ふ夏草阿蘇はるか 水本辰次
わらべ唄遠く近くに螢狩り 野中勝美
葉隠れの今朝の一輪夏椿 水本艶子
廃校の門閉しけり夏の草 中村良郎
廃屋の主となりし夏の草 山崎陽子
夏草が我をとがめる父の墓 山下次男
夏草に大鎌振ふ農夫かな 田川義巳
児等は這ふシロツメグサの絨緞に 美座時朗
螢光のいのちを胸に灯しけり 青木佳代子
夏草に分け入りし牛堂々と 一瀬砂智子
田植時ダム放流の知らせかな 酒井 司