

地元の味を忘れないで 高校3年生に「だご汁」振る舞う

おいしくな〜れ♪



愛情たっぷりの
だご汁



おいし〜です♪



準備ばたん
生徒らを待つ
お天馬会の
坂本さんと上田さん

大鍋にたっぷり
200人分

菊池中央支所加工グループ

「お天馬会」提供

だご汁の会20年

県立菊池高校で2月27日、今春卒業する3年生に郷土料理「お姫さんだご汁」を振る舞いました。この活動は「地元の味を忘れないで」との思いから始めて、今年で20年目となりました。材料は大根、ニンジン、椎茸、小松菜など、地元野菜をたっぷり使い、味噌は「お天馬味噌」を使用。団子も小麦粉にサツマイモを練り込んだお手製です。「たくさん食べてね」「菊池の味ば忘れんでね」と一人ひとりに手渡し、生徒らは「ありがとうございます」「おいしいです」とうれしそうに食べていました。

お天馬会代表の坂本喜美代さんは「今年も高校生の笑顔に会えて、おかわりもしてくれてうれしい。活動を続けてきてよかった。この味を忘れないでほしい」と話しました。

「花育」で心豊かに 小学1年生と花卉部会三角さんが交流



アレンジを教える三角さん



夢中になってアレンジを楽しむ小学生

花卉部会の三角修さんが3月2日、菊池市立菊之池小学校の1年生47人にフラワーアレンジメントを教えました。三角さんが生産するカスミソウの他、部会が生産するスターチスなどを使い、児童らは個性豊かにフラワーアレンジを制作しました。

「花育」と称し34年続く交流は、カスミソウの収穫体験から始まり、農業を通して子どもたちと地域の関わりを深めています。使用する花は、三角さんが児童の人数分を持参。「子どもたちがとても喜んでくれてうれしく思う。花に親しみ、カスミソウの生産が盛んな地域であることを誇りに思ってもらいたい」と笑顔で話しました。児童らは「お花がきれいだと思った。家に持って帰って飾りたい」と喜んでいました。



カスミソウ



スターチス



ガーベラ