

～文教のまち西原～



にしはら

2010
1
No.455

A HAPPY NEW YEAR

寅



町の世帯・人口	
(平成21年11月30日現在)	
世帯数	12,887 世帯
人口	34,588 人
男	17,278 人
女	17,310 人

イラスト提供：浮島ころん

編集発行／西原町役場企画政策課（広報係）西原町字嘉手苅1-2番地 ☎098(945)4533 印刷／(株)平山印刷

祝

西原中学校
創立50周年

記念式典・祝賀会

とき：2010年2月21日(日) 14:00～18:00

ところ：西原中学校体育館

- <記念式典>……………14:00～15:10
- <記念祝賀会>
- アトラクション……………15:15～15:45
- 祝賀会……………16:00～18:00



◎各同期生、学校関係者、地域の皆さん、多くの方々のご参加をお待ちしています。

●お問合せ先 西原中学校創立50周年記念事業期成会（事務局：西原中学校内）
☎080-3985-2979（書記会計：小澤）

西原企業探訪

ニッパルみーぐるぐる



「石川酒造場」編

- ◆(株)石川酒造場とは⇒創業は昭和24年。沖縄で唯一、泡盛を昔ながらの甕仕込み、甕貯蔵という製法で、現在も80個の甕で製造している。酒類の他、世界で初めて開発したもろみ酢など清涼飲料水や飼料、肥料を製造・販売。
- ◆世界初のもろみ酢⇒泡盛の製造過程でできる蒸留粕(かしょー)が琉球料理で使われており、料理で使っても美味しいことから、絞ってみたらどうかと石川社長が思いつき、昭和48年にもろみ酢を開発し商品化。もろみ酢の主成分であるクエン酸は、酢と比べ、匂いや味もまろやかで飲みやすく、料理にも使え、疲労回復効果など天然健康飲料としても優れている。このクエン酸による殺菌・腐敗効果で、泡盛は年中作ることができる。
- ◆西原町へ⇒西原町は水が豊富であることから、平成2年に西原町字小那覇へ移転。石川社長は「西原町は「文教のまち」として有名だが、製造業の出荷額が県内一であり、「産業のまち」でもある」と話す。「さわふじ」という内間御殿のさわふじにちなんだ泡盛も販売している。
- ◆石川信夫代表取締役社長の泡盛への思い⇒「文明のある所には酒がある。泡盛は琉球文化の一つであり、それを担っている自負を持ち、大切に継承していきたい。手間ひまかかるが、甕仕込みという伝統のある手作りの泡盛を引き継いでいく」と揺るぎない誇りを持つ。「泡盛を初めて飲むのに、コース(古酒)からでなくてもいい。新酒で飲みやすいものや泡盛を使ったカクテルなど、好きなものから泡盛へ慣れ親しんでくれれば」という石川社長は、自らも泡盛ベースのカクテルをいろいろ試作したそう。



石川信夫社長の前には子どもでも飲みやすい「むるんさん」(方言でもろみ酢のこと)

生活研究会の ま〜さいび〜んどお

ふるふき大根



材料

- 大根……………900g
- だし昆布……………20cm
- 塩……………大さじ1
- 米……………大さじ1
- みりん……………大さじ1と1/2

- ごまみそ
- 白ゴマ(ねりごま)……………大さじ6
- だし汁……………カップ1/2
- 白みそ……………100g
- 砂糖……………大さじ6

作り方

1. 大根は3～4センチの輪切りにし皮をむき、面をとる。
2. 鍋にだし昆布を敷き大根を入れ、かぶる位の水と分量の塩を加え、米(又はとぎ汁少々)を入れ火にかける。初めは強火で、煮だったら弱火にし、落とし蓋をして大根が充分やわらかくなるまで煮る。
3. ごまみそを作る。(ねりごま、だし汁、白みそ、砂糖、みりんを鍋に入れ温めて練り上げる)
4. 器に大根を盛り、ごまみそをかける。