



# くまもとふるさと食の名人の まちの特産品を使った簡単クッキング

## なすピザ



### 【材料】

- なす 1本
- 塩こしょう 少々
- ピザソース 大さじ1
- とろけるチーズ 適量
- トッピング  
ベーコン、パプリカ、  
ピーマンなど

### 【作り方】

- ① なすを縦長(8mmくらいの厚さ)に切り、あくを抜く。
  - ② ①をキッチンペーパーなどで水分を取り、塩こしょうで下味を付ける。
  - ③ フライパンに油を敷き、5分程度弱火で焼く。
  - ④ ③にピザソースをぬり、ベーコン、パプリカ、ピーマンなどでトッピング。
  - ⑤ ④にとろけるチーズを乗せて再度フライパンでチーズがとろけるまで焼く。
- ★トッピングはお好みの物でアレンジしてください。ピザソースがない場合はケチャップでもおいしく出来ます。

今回は、なすを使った料理を紹介します。日頃、忙しい方にお薦めのレシピです。簡単に短時間にできます。おつまみに、おかずにどうぞ!



くまもとふるさと食の名人  
松岡静子さん(早尾)



## なすのマヨバター



### 【材料】

- なす 2本
- 塩こしょう 少々
- バター 大さじ1
- マヨネーズ  
なす半分につき大さじ1

### 【作り方】

- ① なすの皮をむき、半分に縦切りにし、中をくり抜きあくを抜く。
- ② ①をキッチンペーパーなどで水分を取り、塩こしょうで下味を付け、くり抜いた部分にマヨネーズを入れる。
- ③ フライパンにバターを入れ、②を並べ、ふたをして焦げないように中火で焼く。火が通るように裏返して焼く。

## ひとのうごき

人口	(平成22年6月1日現在)	
総数	13,207人	(前月比) (-10)
男性	6,162人	(-6)
女性	7,045人	(-4)
世帯数	4,433世帯	(-9)

## やすらかに

月.日	死亡者名	地区名
5.10	埋田 トミ	法道寺
5.13	平山シゲノ	反 甫
5.24	有田 清人	新 田
6. 8	藤井 和俊	上鹿島

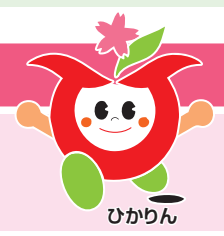


## すこやかに

誕生日	出生児名(ふりがな)	両親	地区名
5. 5	橋本 幸明 (はしもと こうめい)	大幸・倫加	東上宮
5.11	古閑 佳花 (こが よしか)	宗一郎・佳世	中大野
5.24	古閑 愛悠 (こが あゆ)	貴久・康予	中大野
5.31	日吉 啓太 (ひよし けいた)	幸晴・仁美	町

## おしあわせに

届出日	氏名	地区名
6.2	井戸上 聖 坂本 裕美	高 塚 早 尾



## 編集こーき

今年も梅雨入りしました。去年より9日遅く、平年より7日遅い梅雨入りだったようです。この時期になると、あちらこちらで蛙の合唱が聞かれますが、実は(将)小さい頃から蛙が大の苦手です。大人になった今でも触ることもできません。でも、誰にでも苦手なものってありますよね。

ついにサッカーW杯が開幕しました。連日の観戦で寝不足の方もいらっしゃるのではないのでしょうか?(将)もサッカーが大好きで、世界のプレイヤーの妙技に每晚見とれています。7月号が出るころには決勝Tも始まっていると思いますが、そこに日本代表の姿があることを心から願うばかりです。