

同居宅を管理する愛甲忠

さん(78)が先生役となり、炭火アイロンや飯ひつ、湯たんぼ、洗濯板、蓑草などの使用目的などを説明。さらに地元区長の屋方耕喜さん(69)も加わり、火吹き竹を使って囲炉裏と火鉢の炭火おこし。

最初は息継ぎの要領が分からなかったり、手前の灰を吹くなど苦心した児童たちだが、コツを覚えて吹き出すと木炭に着いた火の勢が強くなり、やがて赤々とした炭火となつて児童は大喜び。学校

側が用意した切り餅を網に載せ、こんがり焼き上がった餅を醤油につけて味わった。火吹き竹を初めて体験したという山下真美さん(9)は「ずーっと息を吹いていたのできつかったが、慣れてからは楽しかった」と語り、炭火で焼いた餅には「レンジで焼いたのと違って全体が柔らかくなり、もちもちしていて美味しかった。」

展示会最終日の28日には黒肥地小の3年生も同様の体験学習を行った。

球磨焼酎をベースに

新メニュー「カクテル講座」

球磨焼酎の新たな楽しみ方を探り、若い人や女性層のファンを開拓することを目的に、球磨焼酎をベースにしたカクテル講座が27日、人吉市新町の飲食店「開」であった。

全線開業する九州幹線を利用して、人吉球磨にも福岡や関西方面から若い人たちがや女性グループが訪れるとの期待感が高まっている。その際、従来のお湯割りだけでなく

く、若者の口に合うおしゃれ感覚のカクテルを提供し、球磨焼酎の魅力を知ってもらう消費を伸ばそうというのが講座の目的。

市内でスナックなどの飲食店経営者や蔵元、焼酎ファンなど約20人が参加。蔵元3社と共同で5年前、こだわり球磨焼酎「こめの」を商品化した熊本市のシニアソムリエ、米野真理子さんが「人



バーテンダーの指導を受けてカクテルを作る参加者たち

吉は球磨川、国宝、S.I.人吉そして球磨焼酎文化という宝物を有している。是非とも甘いカクテルで女性客を取り込んで欲しい」とあいさつ。

熊本市内のバーテンダー、

隅田耕一郎さんと高松保行さんが減圧、常圧で醸造した球磨焼酎を使って食前、食中、食後に合うカクテルの作り方を伝授。イチゴやキンカン、あるいはスイカ、モモなど季節の果物をつぶし、それに焼酎と炭酸ソーダを入れる「ブ

ルートツマッシュ、グレープフルーツジュースと大葉を混ぜた「ソルティドッグ」、乱切りしたレモンと砂糖を合わせた「カイビリーニャ」などのカクテルを紹介した。

参加者は又毛を取り、実際にカクテルを作って試飲を重ねた。新町で「さんぽカフェ」を経営する浦川春加さんは「私の店には女性客が多いので参考にしました。これからはカクテルをメニューに加えていきたい」と話した。