ナイフを使って大まかに形を作り

作ったキャラクターは約30体。ポ の上から色を塗ります。これまで サンドペーパーで細部を整え、そ

するという宮越さんは「ポスター

などを参考にしながら製作

れますよ。

に行ってみてください。笑顔にな ひ一度宮越さんの人形たちに会い

お子さんやお孫さんを連れてぜ

着く発泡スチロール。

のこぎりや

**人形の材料は近くの海岸に流れ** 

が見られるようにいろいろと作っる。これからも子どもたちの笑顔

ちとの交流も生まれ、喜んでくれ

「人形作りがきっかけで子どもた

ていきたいですね」と話してくれ

自宅横にある畑を荒らす猿対策と

木地区・古都に住む宮越博さん。

ちからのリクエストも多いそうで

しみ」という宮越さん。子どもた

子どもたちの喜ぶ顔を見るのが楽 始めた人形作りですが、「今では

この人形を製作しているのは市

きわ目を引く場所があります。

アンパンマンなどアニメキャラク

の人形がずらりと並び、ひと

■ エさん一家や妖怪ウォッチ 木地区・古都を通るとサザ

ることから子どもたちにも大人気

は、市木小学校の通学路沿いにあ

もともと畑を荒らす猿対策として

発泡スチロ·

ールで作るキャラクター

ニメキャラで子どもたちに笑顔を

して4年ほど前から作り始めまし

夏の定番 自家製ご

## 香ばしくてカリッとした食感





区・下平にお住まいの泥谷かず子 料理を紹介してくれるのは本城地 かき揚げとチップス。今回が旬のゴーヤを使って作る ヤ料理を作り始めたのは3

は天ぷらを作っていたのですが、 みたい」と思ったからです。最初 かき揚げのほうが簡単だと考えて た時、「これはおいしい。作って 方が作ったゴーヤの天ぷらを頂い 年前。今から10年前に地元本城の スにしました。 作り始め、残ったゴーヤをチップ

なるそうです。他に、水の量を少

甘みが増し、

いろどりも良く

全然違う」と泥谷さん。出汁が出

揚げるだけです。何もつけなくて 中の種をくり抜いて、丸く切って 味料で味付けします。チップスは も十分おいしいですが、これも塩 順に入れて混ぜます。あとは油で ねぎなど、冷蔵庫にある具材と ゴーヤを切って、天ぷら粉、 調理方法はとても簡単。かき揚 かぼちゃやさつまいも、 醤油や塩などお好みの調 水の 玉

こだわりは干しエビを入れること で味付けするとよりおいしくなり これを入れると入れないのとでは 「かき揚げを作るとき、

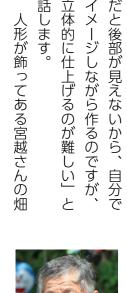
このかき揚げだったらたくさん食 調理の中にもさまざまなコツが なくすることで具材がまとまり力 家製ゴーヤのかき揚げ&チップス。 められています。 お酒のおつまみにいかがですか。 べてくれるなど、 リッと仕上がるなど、シンプルな ゴーヤ嫌いのおばあちゃんが、 家族に好評の自





できた。 **泥谷 かず子さん** 作るときは崩れないよう に 200 度くらいの強火で 揚げます。出来たてが一 番おいしいですよ。





ヤのかき揚げ&チップス