

平成24年

成人式実行委員大募集!!

平成24年1月に開催予定の成人式をスムーズに運営するために
実行委員（新成人）の皆様のご協力が必要となります。



連絡先
八重瀬町教育委員会
生涯学習文化課
(八重瀬町中央公民館内)
電話:098-998-8383

成人式に向けて実行委員の皆様を中心に日
程や運営の方法を決めていきますので、対象
となる新成人の皆様から実行委員を募集いた
します。

※具志頭中卒・東風平中卒から、それぞれ男女併
せて5名程度の応募をお待ちしております。

☆実行委員を出来る方は平成23年5月31日(火)
までに連絡してください。

『東風平町史—近代新聞資料編』発刊記念ロビー展開催のお知らせ

「あまはいくまはい 新聞記事で見る東風平展」

3月末に町教育委員会より『東風平町史—近代新聞資料編』が発行されました。明治から昭和20年までの東風平に関する新聞記事が収録されています。

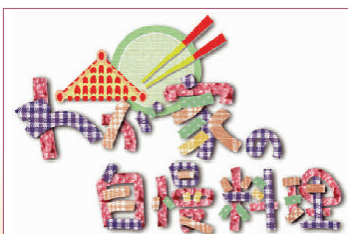
明治の東風平ってどうだったの?大正の東風平ってどうだったの?昭和初期の東風平って?新聞記事から当時の時代背景が見えてきます。ロビー展では収録された新聞記事の一部を抜粋し次代と共にくつろいゆく東風平の様子をパネルを使って展示します。

期日・場所

- 平成23年5月17日～5月30日
具志頭庁舎1階ロビー
- 平成23年6月1日～6月14日
東風平庁舎1階ロビー
- 平成23年6月16日～6月30日
具志頭歴史民俗資料館ロビー

お問い合わせ

生涯学習文化課(具志頭歴史民俗資料館内) TEL835-7500
URL: <http://www.town.yaese.okinawa.jp/rekisiminzoku/>



※毎日食べるように
きれいに洗って
美味しく召
なれますよ。

材料

大根(皮をむいたもの)・・・1kg
砂糖(白糖)……………150g
塩……………15g
酢……………80g
ウッチン(ウコン粒)・・・5粒



作り方

- ①大根の皮をむき、1kg量り、2～3mm幅のイチヨウ型に切る。
- ②①をボールに入れ、砂糖・塩・ウッチンを入れて混ぜ、酢を回しかける。(酢はお好みで加減してください。)
- ③2日ぐらいは常温で置き、3日目からは冷蔵庫で保存してください。3日目からは食べ頃です。

レシピ考案者：八重瀬町婦人会長(平成22年度)
大城 光子(東風平)

『大根のウッチン漬け』



(100gあたり78kcal)

～レシピ募集!～

野菜を使ったメニューを募集します。
料理の種類は問いません。
(おやつ、ドリンク、etc…)

応募は、八重瀬町商工会
☎998-4334まで



このマークの貼ってあるお店
に応募用紙があります。