

八重瀬(えーじぬ)桜
地域の宝
を見つめよう

沖縄県南部の桜の名所!?

第8回 やえせ桜まつり

ライトアップ期間

2014 1.17(金)~
2014 2.2(日)

- ・汗水節大会
- ・振る舞い酒
- ・各種団体演舞 など

日時 2014 2.2(日)

場所 八重瀬公園内 (字富盛)

やえせ桜まつり実行委員会 (役場企画財政課内) ☎ 998-2344・2668

ガイドと一緒にサクラの咲く八重瀬岳を歩いてみませんか?

※まつり会場にて八重瀬町ガイドの会が無料で案内します

- 日にち:平成 26年 2月 2日(日)
- 参加無料(申込み不要)
- 1回につき先着 15人
- 集合時間:① 14:00(14:10 出発)
② 15:00(15:10 出発)
③ 16:00(16:10 出発)
- 所要時間:約 1時間 15分
- 集合場所:「身替忠女の碑」(さくらまつり会場内にあります)
- お問合せ先
八重瀬町ガイドの会(事務局:具志頭資料館 新里)
☎ 098-835-7500

コース:「八重瀬岳を歩く」コース

- ①組踊「身替忠女」の碑 集合
 - ↓
 - ②八重瀬グスク(物見台・グスク内のカー)
 - ↓
 - ③白梅学徒隊第一野戦病院壕
 - ↓
 - ④富盛のムラガー
 - ↓
 - ⑤八重瀬公園駐車場 解散
- ※会場までのサクラ並木をゆっくりご覧ください。

ウチナーグチで島ぬ宝語らな 出場者募集

ウチナーグチで地域自慢をしよう。地域の宝をウチナーグチで次世代へ伝えることで、地域の宝に気づき、それを保全し活用することにより地域に潤いと活力を与える

主催 観光まちづくり委員会

参加資格 3~6年生 町内に居住する小学

テーマ及び内容 地域宝(伝統芸能・自然・文化・行事等)

定員 若千名

申込・問合せ やえせ桜まつり実行委員会



材料

- おくら..... 120g 又は一袋
- レモン汁..... 大さじ 1
- 梅肉 梅干しから果肉と種を分ける..... 約大 2 個分

作り方

- ①ボールにおくらと塩大さじ 1 を入れ、おくらを塩で洗うようにボールを回す。
- ②①を、水ですすぎ、布巾で水気をとる。
- ③水切りしたおくらを、一ミリ程度に細かく刻み、レモン汁をかける。
- ④梅干は、果肉と種を分ける。
- ⑤③と④をスプーンで混ぜる。出来上がりです。

アレンジ→よく混ぜると、とろろ風になるのでご飯や野菜サラダにもかけて召し上がれ!!



ロー (RAW) おくらの梅和え



毎週、八重瀬町の新鮮な野菜を食べています。八重瀬町の野菜はとも味がいいのでうれしです。ぐしちゃん朝市や新城市は安くて量が多いのが大好きです。

レシピ考案者: ローフードマイスターの島元八重子(那覇在中)

~~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 FAX 998-6743

このマークの貼ってあるお店に応募用紙があります。