

7月初旬は大雨が多い頃。ハガードマップの確認をしておきましょう!

熊本市南区田井島2-1-14  
http://www.futagamigs.com  
信頼と実績  
おかげさまで創業62年



有限会社 二神石油ガス

## 熊本市電 開業100周年



令和6年  
7月

熊本市の中心部を走り、市民の足として活躍する熊本市電が2024年8月1日、めでたく100周年を迎えます! 熊本城の下を走る市電の風景は熊本を表現する景色のひとつとして思い描く方も多いのではないのでしょうか  
自動車の普及で存続が困難という話も聞きますがこれからも永く熊本の町を走ってほしいですね。

### 熊本市電の歴史

1924年(大正13)8月1日、熊本市が一切の権利を持つ熊本市電が開業。路線は、熊本駅前～花畑町～水道町～浄行寺 と 水道町～水前寺の2路線。初日は3万人以上の乗客があったということから、大変な賑わいであったことがうかがえます。  
昭和3年には浄行寺～子飼橋、昭和4年辛島町～春竹駅前(現南熊本駅)、辛島町～段山町の延伸開業。最後に昭和10年段山町～上熊本駅が開業。  
やがて戦争状態になると徴兵や軍需工場徴用で男子乗務員が不足。女性の車掌や運転士も登場したそうです。戦時中は健軍の三菱航空機製作所へ行く工員の足確保のため、昭和20年水前寺～健軍町(三菱工場前)が単線で開業しました。

### 最盛期

終戦と昭和28年の大水害を経て、市内交通の主役となった市電。昭和32年度には一日平均乗客数が10万人の大台を突破、さらに昭和34年には田崎線も開通し、総路線25.0kmになりました。

### 車社会へ

昭和40年代に入り自動車の普及や人件費の高騰により、赤字が増え、対策としてワンマンカーの導入や路線の廃止など試みるも人口の熊本市外への拡散、マイカーの増加で川尻線、坪井線、春竹線、子飼橋線が廃止、現在の2路線へとなりました。

### 辛島みく

辛島みくは、熊本市電のトラムガイド(車掌)の制服姿をした女性キャラクター。玩具会社が全国各地の鉄道で働く女性をモデルに制作した「鉄道むすめ」の1人で、市交通局もPRに使っています。

### 熊本市電開業100周年記念式典

2024年8月1日(木)PM2:30～ 熊本城ホールにて  
入場料は無料ですが、事前申し込みが必要です  
申し込み受付は7/10まで 詳しくは交通局HPで

日盛り  
芳香放つ  
プルメリア



熊本市電料金  
どこで乗っても降りても

大人 180円  
子供 90円

### 100周年事業

100周年を迎えるにあたり、クラウドファンディングによる旧塗装の復活、写真展フォトコンテスト、ピアガー電の復活、子ども絵画コンクール、市電でおでかけGO企画(動植物園)、辛島みくグッズ販売など様々な催しが行われてきました。

### 100周年記念グッズ

1200型市電のペンケース、ホチキス、キーホルダーハンドタオル、フェイスタオルや辛島みくグッズなど多数あります。熊本市交通局のHPから購入することができますよ。お早めに!



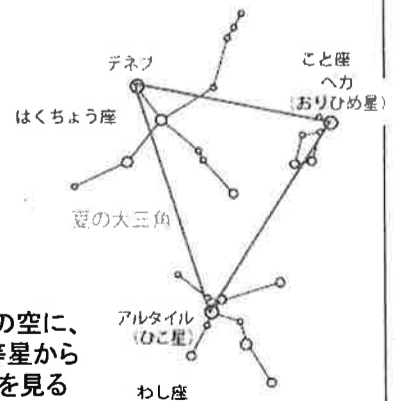
熊本市交通局オンラインショップ <https://kotsu-kumamoto.stores.jp/>

### 全国の路面電車

現役で走り続けている路面電車は19線。都電荒川線や京都の嵐電もその中のひとつ。町の中をゆっくりとした速度で走る路面電車。車社会の今だからこそ大切に残していきたいものです。のんびりとした気持ちになる市電。たまには乗車してみませんか

### 夜空を見上げてみよう!

夏の  
大三角



7月の東の空に、3つの1等星からなる星座を見ることができます。  
こと座のベガ(織姫星)、わし座のアルタイル(彦星)、白鳥座のデネブ。大きく輝く3つの星をみつけたら、線で結んでみましょう。それが「夏の三角形」です☆

### ごまだれぶっかけうどん(2人分)

材料 冷凍うどん2玉 鶏胸肉(小)1枚(約150g)  
大根おろし 1/4本分  
ごまだれ  
白すりごま、砂糖各大さじ1 みそ大さじ2  
みりん大さじ1/2 しょうゆ小さじ1  
だし汁1/2カップ 貝割れ菜、花がっお各適宜  
酒 塩

下準備 ●鶏肉はフォークで数箇所穴をあける。身の厚い部分に包丁を寝かせて入れ、そくように切り目を入れて開き、手で押さえて厚みを均一にする。耐熱皿にのせて酒大さじ1と塩少々をふり、ラップをかけて電子レンジで2分30秒～3分加熱する。取り出して、そのまま粗熱を取る。  
●大根おろしはざるに入れて、かるく汁けをきる。  
●貝割れ菜は根元を切る。



作り方①鍋にたっぷりの湯を沸かしてうどんを入れ、袋の表示時間どおりにゆでる。すぐに冷水にとってさし、ざるに上げて水けをしっかりときる。鶏肉はあれば皮を取り除き、手で身を細かく裂く。残った蒸し汁を小さめの器に入れ、ごまだれの材料を加えて混ぜ合わせる。  
②器にうどんと鶏肉を等分に盛り、大根おろし、貝割れ菜、花がっおを等分にのせる。ごまだれを等分にかけていただく。

