

## literary work

うたごよみ ～水無月～

### 〔短歌〕

新学期生徒の顔も澁刺と

塚原曉益 選

マスクも取れて駆出してゆく

池田キヨ子

窓際のスズメの音階リズム感

小枝揺らしてチュンチュンチュ

吉永由紀子

一鉢に植し事さえ忘れおり

芽吹けば野草きつねのぼたん

赤星 延子

「何かしら」球根見つけ植えておく

花咲く楽しみ手入れをしをり

赤星 文子

五月には「こどもの日」あり「母の日」も

初夏の花ばな彩りそえる

内田乃武子

「マスク」とり「アクリル」とりて飲食に

話もはずみ笑顔になれり

緒方 明美

差し芽より育てた西洋石楠花は

花毬太くあたり花やぐ

塚原 曉益

■お問い合わせ先 町教育委員会公民館事務局  
☎096・234・2447 (内線321)



### 〔肥後狂句〕

ぐらりする

桜は既に散つとった

北川直美 選

ぐらりする

昇給中止妻バイト

広田みどり

ぐらりする

洗車した日に雨が降り

下山 千恵

ぐらりする

今日も自棄酒あおりたい

志垣 光

ぐらりする

烏に先イ食われとる

佐藤 葵

ぐらりする

押しつけられた親介護

平井やよい

ぐらりする

箸で食べたいこの料理

長原 産賀

ぐらりする

安か茶碗な割れとらん

光永 六

ぐらりする

全滅しとるランの鉢

井元あさみ

ぐらりする

二浪したのに不合格

日高 美里

ぐらりする

信用しても裏切られ

上田 梅清

ぐらりする

売り切れだった直木賞

中村 南幸

## ひとの動き

4月11日(火)～5月10日(水)届出

### お誕生

| 住 所  | 氏 名   | 性別 | 世帯主 |
|------|-------|----|-----|
| 早 川  | 坂本桜乃音 | 女  | 眞太郎 |
| ほか4人 |       |    |     |

### ご結婚

|   | 住 所 | 氏 名   |
|---|-----|-------|
| 夫 | 早 川 | 墓田 健人 |
| 妻 | 白 旗 | 本田奈菜子 |
| 夫 | 八代市 | 桑原 誠  |
| 妻 | 中横田 | 田上 由佳 |

### お悔やみ

| 住 所  | 氏 名   | 年齢 | 世帯主 |
|------|-------|----|-----|
| 仁田子  | 井芹 鈴秋 | 82 | トシ子 |
| 仁田子  | 遠山 弘子 | 67 | 康 紀 |
| 岩 下  | 井上 史郎 | 75 | 千 晶 |
| 西寒野  | 遠山 廣子 | 77 | 敏 勝 |
| 早 川  | 備後 憲一 | 71 | 憲 一 |
| 中 山  | 柴田 敏雄 | 80 | クミ子 |
| 府 領  | 山形トヨコ | 93 | トヨコ |
| 田 口  | 大島ヨウ子 | 90 | ヨウ子 |
| 下横田  | 福永フサエ | 92 | フサエ |
| 田 口  | 布田 桂一 | 90 | ヤス子 |
| ほか1人 |       |    |     |

## ふるさと甲佐 応援寄附金

### ▶ご寄付いただいた皆様

| お名前     | ご住所 |
|---------|-----|
| ・徳原 榮輔様 | 東京都 |
| ・吉本キヌエ様 | 大阪府 |
| ・澤村 清伸様 | 茨木県 |
| ・萩原 珠里様 | 東京都 |
| ほか多数    |     |

### ▶令和5年度寄附金額合計

7229万円

(4月30日現在)

### ■お問い合わせ

町企画課

☎096-234-1154

ふるさと納税の  
詳細はこちらを  
チェック!▶



## Let's make health

甲佐の野菜で作ってみよう!

## 簡単カリカリ梅

レシピ提供: 料理研究家 沼田峰子さん (北原区)



### 【材料】

新鮮な青梅 … 1キログラム  
水 …… 7～8カップ  
塩 …… 約80グラム程度  
砂糖 …… 350グラム

### 【作り方】

- ①梅を傷つけないように丁寧に水洗いし、ザルに上げ水を切ります。
- ②ビニール袋に①を入れ、塩を一握り入れ、袋の上から梅を3～4分程転がします。少し汁が出てきたら、残りの塩を加え3～4分転がします。
- ③蓋付きの容器に②を移し水を入れ、軽く混ぜたら一晩冷蔵庫で保存します。
- ④次の日、梅をザルに上げキッチンペーパーでふき取ります。その梅を割り、密閉できる保存袋に入れ、砂糖を加え揉みこみ、袋の空気を抜きます。1週間程冷蔵庫で保存したら完成です。

### ご存じですか?

梅干しは食中毒の原因となる細菌を抑えるのにとっても効果的で科学的にも証明されているってご存じですか?

お弁当の「おかず」や、食中毒予防にもなるなんてすごいですね。また、梅にはクエン酸が含まれており、体力や疲労の回復・筋肉痛の防止に役立ってくれるほか、ビタミンEなど多くの栄養素が含まれています。また、アジやイワシの煮付けには梅干しを入れると魚臭さが抑えられますよ。

## 編集後記

6月は梅雨の時期です。この時期のまとまった雨は植物にとつては恵みとなります。人間にとつても大切な水資源。ですが、私は毎年この時期になると憂鬱になります。雨の日が続いて洗濯物は乾かないし湿度でジメジメ、気圧の変化による頭痛そして雨が降っていると取材も大変。カメラを濡らすわけにはいきませんから…。

今月号のこうさスタイルでは、田上団長を紹介。取材後、団長の家で自然と宴会が始まりました(そんなつもりでは…笑)。そこでは、町消防団に対する熱い想いやエピソードが!実は私も今年度から町消防団に入団団長から貴重な話を伺い、改めて入団して良かったと思える1日になりました。(志)