

# literary work

うたごよみ ～如月～

## 「短歌」

塚原 曉益 選

手をかざし落ちる陽眺め一月の  
半ばを過ぎし水仙の香す

赤星 延子

寒々と雪を被りし被災地の  
惨い自然に胸痛み見る

吉永由紀子

正月に子孫ひ孫集まりて  
皆元氣にて感謝しをり

赤星 文子

老いの身は初詣にも行けなくて  
庭先に出でて頭をさげる

池田キヨ子

目を覆う悲しきニュース多くなり  
吾<sup>つがな</sup>恙無き暮しに感謝

内田乃武子

年始から悲惨な出来事多すぎて  
平和な日々を祈る

緒方 明美

新年を迎えて今日で十日なる  
人影も見ず過疎の吾町

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」

北川直美 選

おーどか

いつも上座が指定席

広田みどり

おーどか

精算時にやもうおらん

下山千恵

おーどか

新参者ンちゃ思われん

志垣 光

おーどか

奢らせといて礼言わん

佐藤 葵

おーどか

私の話し聞きなっせ

平井やよい

おーどか

口の暴力並じゃない

光永 六

おーどか

何処吹く風の永田町

井元あざみ

おーどか

ただで飲み食いして行かす

日高 美里

おーどか

並びもせずに割り込ます

上田 梅清

おーどか

挨拶せんではってかす

中村 南幸

おーどか

一軒きりの村の店

北川 直美

※「おーどか」は、甲佐弁で「横着」「他人の心情を無視する」の意

## ひとの動き

12月11日(月)～1月10日(水)届出

### お誕生

| 住所   | 氏名                   | 性別 | 保護者 |
|------|----------------------|----|-----|
| 船津   | 北野 蒼真 <sup>あおま</sup> | 男  | 勝士  |
| ほか4人 |                      |    |     |

### ご結婚

| 住所      | 氏名    |
|---------|-------|
| 夫 熊本市北区 | 古賀 健太 |
| 妻 早川    | 眞田奈都子 |
| ほか2組    |       |

### お悔やみ

| 住所   | 氏名    | 年齢  | 世帯主 |
|------|-------|-----|-----|
| 白旗   | 金柿啓一郎 | 91  | 律子  |
| 下横田  | 本田ヨシエ | 104 | ヨシエ |
| 西寒野  | 石田 強  | 90  | 邦子  |
| 上早川  | 岩本富士子 | 91  | 和弘  |
| 大町   | 池上 正輝 | 80  | 啓子  |
| 田口   | 大島 立子 | 96  | 和弘  |
| 船津   | 稲葉 清治 | 65  | さとみ |
| 西寒野  | 園田スミエ | 100 | スミエ |
| 田口   | 副島 乙女 | 94  | 乙女  |
| ほか4人 |       |     |     |

## Let's make health

甲佐の野菜で作ってみよう！

### 寒い日の肉豆腐

レシピ提供：料理研究家 沼田峰子さん（北原区）



#### 【材料（4人分）】

豚バラ肉……100～150g  
 白菜……1/2本  
 木綿豆腐……1パック  
 だし汁……1本  
 醤油……1丁  
 赤酒……大さじ2～3  
 砂糖……大さじ1.5

#### 【作り方】

- ①豚肉を5～6等分の長さになり揃える。
- ②白菜を食べやすい大きさにザクザク切る。
- ③豆腐1丁を6等分に切る。
- ④鍋にだし汁、醤油、赤酒、砂糖を入れ煮立たせ、①にサッと火を通します。
- ⑤肉の表面が白っぽくなったら、豆腐と白菜を加え蓋をして8～10分煮ます。時々、煮汁をかけながら煮るとよく味が染み美味しくなります。

## ふるさと甲佐

### 応援寄附金

#### ▶ご寄附いただいた皆様

| お名前     | ご住所  |
|---------|------|
| ・袁 飛 様  | 東京都  |
| ・木場 康明様 | 鹿児島県 |
| ・梅田 真弘様 | 東京都  |
| ・杉崎 直樹様 | 東京都  |
| ・中村 妙 様 | 滋賀県  |
| ・渡辺 安雄様 | 神奈川県 |
| ・上野 元気様 | 鹿児島県 |
| ほか多数    |      |

#### ■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！▶



### ご存じですか？

鍋料理、汁物などは寒い日の定番メニュー。つまり白菜は冬にはなくてはならない野菜ですね。

白菜には栄養なんてない！と思われがちですが、食物繊維をはじめ妊婦に必要な葉酸や風邪の予防、骨の形成のお手伝いなどなど、体に必要な栄養がたっぷりです。煮汁にも白菜の栄養が流れ出ているので、塩分を調整しながら汁ごといただきます。

それほど冷え込まない日が続いている今冬、皆さま体調はいかがでしょうか？

本町では、今号の特集でも取り上げた「二十歳の成人式」が開催されました。あでやかな振袖姿や凛々しいスーツ姿の参加者たちをご紹介しますのでぜひご覧ください。

今回の取材では「時代と環境は私たちに合わせてはくれないが、柔軟に対応し、社会を支える一員となる」という式典中の誓いの言葉が非常に印象に残っています。自分が二十歳の時を思い返し、こんな考えが持っていたらどうかと反省しきりです。

大人の仲間入りをした頼もしい二十歳の皆さん、これからの甲佐町を一緒に盛り上げて行きましょう！

(す)

編集後記