緑川の菜ノ花（緑町）

うたごよみ ～如月～

渡辺幸士 選

【短歌】

猛吹雪・積雪荒れる雪国の暮らしに吾は胸重くする　吉永由紀子

一瞬の睡魔にはっと止まる駅に慌て見回す見慣れし駅を　塚本　俊子

床の間に千両万両の花を活け八十路のふたりの新年を待つ　塚原　暁益

遠き山真白になりて山眠る北アルプスの山々思う　上村やす美

食べるのが楽しい内が幸せと老いし姉妹でうなづき合えり　内田乃武子

年の瀬に夫が入院することとなりて寂しい初日迎ゆる　赤星　文子

リリリンと受話器を取れば孫の声「ひめ誕生」と声は弾みて　森田　房恵

正月を遠く離れて過ごす子に食べさせたいな故郷の味を　緒方　明美

パン屑を庭の餌皿に入れ待てば夕陽やさしく雀子集う　上村　かず

大根と牛蒡・人参洗う桶白い湯気立ち濁りて温む　赤星　延子

殊更に成すことも無きこの吾も初春の街群れゆくひとり　渡辺　幸士

【川柳】

渡辺幸士 選

「年賀状」

年賀状住所変わって里帰り　布田　愛子

年賀状元気な姿眼に浮かぶ　森田千鶴子

幸せは今年も賀状書けたこと　林　雅之

年毎に賀状の束が薄くなる　本田長久子

「そろそろ」

時間ですそろそろ火燵出ましょうか　古閑チヨミ

わが家にもそろそろ来るか福の神　清川みどり

行けるうちもうそろそろと老いの旅　早　彦喜

長年の夢もそろそろ叶いそう　渡辺　幸士

【肥後狂句】

赤バスで　その席だけは空けてある　広田みどり

赤バスで　どこへお出かけハイヒール　下山　千恵

赤バスで　車窓の景色見ておみい　松本　梅香

赤バスで　通学したねお下げ髪　志垣　光

赤バスで　修学旅行思い出し　佐藤　葵

赤バスで　社員旅行の蘇（よみがえ）る　北畑　公美

赤バスで　よう映画見に行きよった　木村　陽菜

赤バスで　訪（たず）ねた阿蘇はよなだらけ　布田かんな

赤バスで　待ってはいよと走り込み　平井やよい

赤バスで　美人ガイドに癒（いや）さるる　長原　産賀

赤バスで　母に見せたい女（ヒト）の来る　北川　直美

※熊本バス様のご好意により、2月1日（日）より1か月間バス車内（甲佐線・御船線）に短冊を掛けさせていただいています。ご乗車の折には、どうぞご覧になってください。

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

ひとの動き（敬称略）
12月11日(木)～1月10日(土)

birth お誕生おめでとう

住所	氏名	性別	保護者
横田	上野 実咲（みさき）	女	大輔
西寒野	大久保佳寿海（かすみ）	女	雄也
仁田子	田上 柊龍（とうり）	男	龍真
有安	大久保希叶（ののか）	女	祐一郎

marriage ご結婚おめでとう

	住所	氏名
夫	豊内	北田 壮
妻	宇城市	杣原 杏香
夫	熊本市	守田 翔
妻	府領	本田菜津美
夫	宇土市	一ノ瀬孝陽
妻	麻生原	片岡麻由美
夫	府領	森本 晃正
妻	宇城市	岩田 明己
夫	早川	緒方 寛二
妻	宇土市	前田 直美
夫	白旗	上村 祐史
妻	合志市	佐藤 順子
夫	下横田	松永有輝也
妻	大阪府	洲﨑 舞

condolence お悔やみ申し上げます

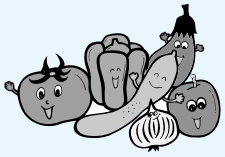
住所	氏名	年齢	世帯主
坂谷	藤田 昭子	72	三壽
南三箇	杉野 軍成	83	光章
上揚	赤星サチ子	85	サチ子
仁田子	佐藤ミツ子	91	ミツ子
上早川	松岡 洋介	79	恭徳
西寒野	髙岡ミスエ	94	ミスエ
上早川	美濃田淺子	91	惠
中横田	田上サヨ子	89	敬文
中山	上原 正弘	85	美惠子
白旗	井芹すみゑ	81	浩治

data 甲佐町の人口・世帯数

項目	数	増減
男	5,352	△5
女	5,950	△3
計	11,302	△8
世帯数	4,284	1

平成26年12月31日現在

こうさの野菜で作ってみよう！



レシピ提供：料理研究家　沼田峰子さん（北原区）

カブのクリームスープ

ご存知ですか？

春の七草の「スズナ」でも登場しているカブは、胃のもたれや胸やけを解消する整腸効果があります。葉にも抗発がん作用のあるβカロテンを多く含み、髪の健康維持や視力維持にもいいそうです。

お正月で疲れた胃や腸をカブを使った料理で癒やしましょう。

材料－４人分－

- カブ…… ２個
- ジャガイモ…… １個
- タマネギ …… 1/2個
- 固形スープの素…… ２個
- 牛乳…… ２カップ
- サラダ油…… 大さじ１
- 塩・こしょう…… 少々
- 水……1/2カップ

作り方

① ジャガイモとタマネギは皮をむき、それぞれ薄切りにします。

② カブは葉と根の先端を切り落とすだけにして、皮はむかずに薄切りにしましょう

③ 鍋にサラダ油を入れ、焦がさないように①をゆっくりいためます。

④ カブを③に加え、しんなりするまでいためたら水と固形スープを入れて弱火で煮ます。
※ここで具材にしっかり火を通すのがポイントです。

⑤ 具材が軟らかく煮えたら、木ベラなどで野菜を潰します。

⑥ ⑤を中火にかけ、煮立たせたら牛乳を加え、塩・コショウで味を調えましょう。
※牛乳の半分を生クリームにすると、コクが出てさらにおいしくなりますよ。

◎残った葉は…
サッとゆでてごまであえたり、味噌汁の具にしてもぴったりですよ。

編集後記

1月11日（日）町生涯学習センターで、平成27年甲佐町成人式が開催されました。会場は、華やかに着飾った新成人やその晴れ姿を楽しみに来場した保護者でにぎわいました。

子どもから大人への通過儀式の成人式。その始まりは第2次世界大戦の直後、将来を担う若者を激励し、子どもから大人への門出を祝うものだったそうです。江戸時代以前では、16歳の男子が成人の髪型に変える「元服」などが行われており、大人の仲間入りの儀式は特にめでたいこととされ、家族や親戚などとお祝いをしたそうです。

懐かしい同級生の顔を見たりおしゃべりしたりして、思い出に浸る新成人の皆さん。その姿を写真に収める保護者の方にも、子どもから成人までの道のりが蘇っている様子がうかがえる感動的な式典でした。（み）