



4月5日（日）仁田子公民館で開催された仁田子橋まつりで披露された相撲甚句

うたごよみ 一 皐月 一

「短歌」

渡辺幸士選

友よりの筈ごはん誘いあり春の訪れご馳走に
なる 赤星 文子

一面の雪のごとくにハウス畑春雨けむり列車
過ぎ行く 塚本 俊子

久々に見舞いし君の病室は見知らぬ人の名札
掛けあり 内田乃武子

背伸びしても花に届かぬ岩さつき霜にも負け
ず健気に咲きぬ 上村やす美

潮満ちて寄せ来る波は楽しいに青海原を行き
戻りする 吉永由紀子

八十路坂喜怒哀楽の道辿りこの春吾は米寿を
迎ゆ 森田 房恵

華麗なる開花も見せず遅霜は白蓮に降り哀れ
なる彩 塚原 暁益

新年度胸弾ませる学生や新入社員の幸せ祈る
緒方 明美

蒲公英の綿毛を飛ばし子ども等の走り行く畝
見え隠れする 赤星 延子

真白なる帽子にひかり返しつつ少女は犬と駈
けて行きたり 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士選

「入学」「卒業」

入学の制服眩し花の下 布田 愛子
国敗れ卒業式も夢のうち 森田チズ子
夢叶い決意新たな入学式 早 彦喜
春の陽が一番似合う新入児 清川みどり

「さっぱり」「やっぱり」

さっぱりと洗い流して笑みつくる 本田長久子
あの写真やっぱり君が懐かしい 林 雅之
断捨離しこの世の悩みさっぱりと 古閑チヨミ
白黒を付けてさっぱり席を立つ 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美選

女ですもん 美貌も金もまだ欲しか 広田みどり
女ですもん 混浴なんて真つ平よ 下山 千恵
女ですもん 三食昼寝つきがええ 志垣 光
女ですもん モデルになつてみるごたる 佐藤 葵
女ですもん ご近所も大事にせなん 北畑 公美
女ですもん お化粧ぐらいするばいた 木村 陽菜
女ですもん 最後の足掻き買うた紅 布田かんな
女ですもん 和服で見合ひしてみたい 平井やよい
女ですもん 口説かれてみゆうごつもある 長原 産賀
女ですもん 細筆に思慕籠めてみる 北川 直美

■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）

ひとの動き (敬称略)

3月11日(水)～4月10日(金)

birth お誕生おめでとう

住所	氏名	性別	保護者
吉田	米村 正大	男	正智
芝原	酒井 桜煌	男	健臣
中横田	宇土 桜子	女	大志郎
仁田子	甲斐 美鈴	女	敬大
早川	西口 龍秦	男	翔

marriage ご結婚おめでとう

	住所	氏名
夫	熊本市	田中 将司
妻	下横田	井芹 明子
夫	熊本市	横田 朋幸
妻	上早川	美濃田 圭子
夫	仁田子	直井 仁志
妻	玉東町	清田 理恵
夫	船津	仲原 直人
妻	宇城市	吉永智沙代
夫	豊内	丸山 義輝
妻	美里町	向山 幸
夫	麻生原	福田誠志朗
妻	熊本市	上田 聖子

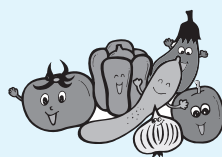
condolence お悔やみ申し上げます

住所	氏名	年齢	世帯主
糸田	緒方 輝雄	95	輝雄
上揚	増田 正巳	83	司
有安	松井シズ子	86	シズ子
仁田子	中村 君子	81	孝富
坂谷	田上 定	92	精子
吉田	外村 和江	85	康敏
早川	緒方美登利	84	英明
岩下	石田トメノ	95	トメノ
津志田	溝邊ヤチ子	87	澄男
小鹿	渡邊 靖	94	詳二
中山	柳井 直	81	小百合
横田	伊豆野信恵	89	和廣
吉田	上村 久夫	90	国弘
麻生原	久米トシエ	97	トシエ
早川	溜淵 義雄	92	武雄
上早川	上田 誠也	69	誠也
上早川	本田 精市	90	修

data 甲佐町の人口・世帯数

項目	数	増減
男	5,293	△38
女	5,910	△30
計	11,203	△68
世帯数	4,291	0

平成27年3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)

若さを保つ「ゴボウ茶」

3存知ですか?

ゴボウの旬は11月～2月ごろですが、香いを楽しむには4～5月の新ゴボウがおすすめです。

ゴボウの皮をむきたい、アクを抜きたいと独特の風味や栄養成分をなくしてしまうため、皮はタワシで洗い落とすのが一番です。

食物繊維が豊富なゴボウは、血糖値やコレステロール値を低下させ腸内の有害物質を排出してくれるので便秘に悩んでいる人には最適です。



材料

ゴボウ …………… 4～5本
※キッチンペーパーが数枚あると便利です

作り方

- ①ゴボウはタワシで洗い、泥をしっかりと落としてください。ただし、洗い過ぎには注意してください。
- ②思いっきり薄く切りましょう。皮むきを使うと簡単に薄く切れるのでおすすめです。
- ③切ったゴボウは、そのままザルに広げ水を切ります。キッチンペーパーがあれば、ゴボウの水分を拭き取ってください。
- ④水気が切れたら大皿に移し入れ、電子レンジで約3分間加熱します。
- ⑤ゴボウをひっくり返して、また電子レンジで約3分間加熱します。
- ⑥最後にもう一度約3分間加熱すると、ゴボウがパリパリになります。もし水気が残っているようだったら、1分ずつレンジで加熱して様子を見てください。
- ⑦ゴボウが冷めたら、湿気の入らない缶などに入れて保存します。2～3週間はおいしく飲めます。

4月9日(木)、町内の小中学校で、平成27年度入学式が開催されました。私が取材で訪れた白旗小学校では、わが子の晴れ姿を見守る保護者の方と新しい仲間が増えることを喜ぶ上級生の拍手に迎えられ、20人の新1年生が入学しました。

校長先生の式辞の中で「人の話をよく聞くこと、元氣よくあいさつをすること、掃除を一生懸命すること、この3つを特に頑張ってください」というお話がありました。先生や友だちの話をよく聞き大切なことを判断する力をつける、元氣なあいさつで明るい人間関係を築く、掃除をすることで自分の心もきれいにします。小学生だけでなく、社会の中で生きるすべての人に当てはまる大切なことですね。

背筋のピンと伸びた新入生を見て、私も初心に戻って頑張らなければと感じました。(み)

編集後記