



やな場（上豊内）

うたごよみ 水無月

「短歌」

渡辺幸士 選

幕開ける令和の時代末長く平和であれと皆が願えり 緒方 明美

耕運機使えぬ吾の畑仕事亡夫思いつつ鋤振り上ぐる 塚原 暁益

離れ住むまだ見ぬ曾孫の写メールに「令和」の御代の平和を願う 池田キヨ子

愛犬のチャチャが逝き後のいま感謝の念の蘇り来る 赤星 文子

きらきらと黄金の麦穂風に揺れ五月の空に雲の流るる 白梅 武人

競うごと新緑芽吹く里山は雄々しくありて春となりたり 吉永由紀子

朝々の散歩見かける老婦人いつしか姿見せなくなりぬ 内田乃武子

春が来て庭に茂りし雑草に目先行かずに花に手をやる 上村やす美

戦争も災害も無き世であれと令和の夜明け仰ぎて祈る 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士 選

「温泉」

露天風呂隣の声が気に掛かる 林 雅之
温泉に寝そべって見る月の影 日隈 俊郎

「ちらっと」

野良猫がちらっと姿見せて消え 清川みどり
流し目に誘いちらっと見せている 川村 文子
札束の前で本音はちらっつけぬ 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美 選

よつぽど 待ち長んかったママの声 広田みどり
よつぽど 人望なしで出馬なし 下山 千恵
よつぽど 顔に自信のあるとねえ 志垣 光
よつぽど 良か所だる皆行かす 佐藤 葵
よつぽど 此処が良かけん来るとだろ 平井やよい
よつぽど 親が見込うだ嫁だけん 長原 産賀
よつぽど 美味かつたろう並らとらす 佐野 京
よつぽど 辞表だすほどセクハラか 光永 六
よつぽど 辛いみたいね休肝日 井元あざみ
よつぽど 寝た振りしようと思つたが 日高 美里
よつぽど 眠かつたら大あくび 上田 梅清
よつぽど 持つて来ただろ持参金 日隈 元良
よつぽど 借りに来らした米二合 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)

4月11日(木)～5月10日(金)

birth お誕生おめでとう

住所	氏名	性別	保護者
下横田	村田 成音	男	早 聡
豊内	松岡 稀央	男	陸
芝原	津田 莉桜	女	和 哉
早川	山下 陽	男	信 介
大町	志垣 斗真	男	健太郎
上早川	荒田 陽翔	男	尚 輝

marriage ご結婚おめでとう

	住所	氏名
夫	西寒野	岩井 光
妻	大分県	歳納 功菜
夫	豊内	本田 倫宏
妻	宇城市	垂 愛由美
夫	大町	松永 浩太
妻	早川	宮本 佳奈
夫	船津	井元 俊介
妻	船津	岩木 衣菜
夫	佐賀県	南里 和哉
妻	芝原	津田 ゆか

condolence お悔やみ申し上げます

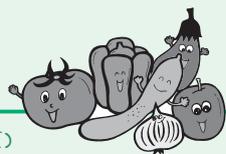
住所	氏名	年齢	世帯主
船津	松本 芳子	93	芳 子
西原	欽田 トミコ	88	桂一郎
西寒野	中島 玲子	87	裕 之
麻生原	久米 壯亞	86	成 子
緑町	三浦 康夫	97	博 文
白旗	沖崎 幸夫	68	一 美
吉田	吉永 鐵雄	86	由紀子
糸田	緒方 孝英	59	純 子
西寒野	米村 繁子	94	繁 子
緑町	大隈 康正	74	弘 二

data 甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減
男	5,037	12
女	5,583	1
計	10,620	13
世帯数	4,283	14

平成31年4月30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)



優れもの! シソの薬味

ご存知ですか?

そうめんや豆腐の薬味としてだけでなく、お肉と一緒に巻いて串焼きにしたいといろんな食べ方が出来る便利な野菜「青ジソ」ですが、実は栄養の宝庫だったってご存じですか?

青ジソには、ビタミン、ミネラル、ポリフェノール、食物繊維、ビタミンAとして代謝されるβカロテンなど多くの栄養素が含まれています。

特に食物繊維は腸の動きを活性化してくれま。消化器系のガンなどの病気の予防に効果があるのです。

さあ! 青ジソをサッと洗って冷蔵庫にストックしておきましょう。



作り方

- ①キュウリを洗ったら、太めの干切りにします。
 - ②青ジソは1枚ずつバラけさせて洗い、ザルにとってしっかり水切りをします。
 - ③②のシソを干切りにします。
 - ④ボウルに①と③を入れ、箸でシソとキュウリが均一になるように混ぜ合わせます。
 - ⑤④に調味料を加え、好みでラー油を足してください。これを密閉容器に移して冷蔵庫で30分程休ませます。
 - ⑥食べる直前に豆腐を切り分け、出来るだけ水を切ってから器に盛り付けます。豆腐の上に冷えた⑤を盛り付けて、最後にゴマをパラパラと振ったら出来上がりです。
- ※お好みでそうめんや冷やしうどんにもどうぞ。

材 料 (4人分)

キュウリ	2本
青ジソ	20枚
豆腐	2丁
しよ油	大さじ2.5
赤酒	小さじ2
ゴマ油	大さじ1
酢	大さじ2
煎りゴマ	大さじ1
ラー油	お好みで適量

若葉が萌える5月が終わり、雨の季節がやってきました。毎年のように豪雨災害の報道を目にする季節です。自然災害への備えを忘れてはいけません。

本町が経験した3年前の記録的短時間豪雨は、町内各地に多くの爪痕を残しました。普段から防災への意識を持ち、いざという時に備えましょう。

話は変わって、6月1日から本町を代表する観光資源のやな場で鮎料理がいただけます。毎年、町内外から多くの人を集めるこの施設をまちづくりに活用しようという取り組みが営業開始を前に行われました。

「やな遊び2019夏」と銘打って開催された催しは、町内外からの来場者でにぎわいました。夏本番を感じさせる暑さの中、涼やかな川音を聞きながらやな場の風情を味わう1日になりました。

(ト)

編集後記