



6月6日(土) 梅まつり (坂本梅林)

うたごよみ 文月

「短歌」

渡辺幸士選

初孫の幟は威勢良く躍り老いの夫婦の顔もほころぶ 塚原 暁益
 久々に夜間に蛍乱舞するロマンチックな夜に出会えり 緒方 明美
 散歩道一人二人と加わりて笑いは絶えず涼風のなか 森田 房恵
 気に入りにてしだれ紅梅求め来し夫は朝夕水やり忙し 池田キヨ子
 真つ盛り過ぎたる庭の雪柳池の水面に花びら散らす 上村 かず
 青蛙車の窓にへばり付き買物行き来お供をしおり 上村やす美
 紫陽花は「隅田の花火」名のごとく花咲き満ちて庭に華やぐ 塚本 俊子
 この月も歌の締切り近付けり時は待たずに過ぎ去りて行く 内田乃武子
 友人と金毘羅さんに詣れば新緑のなか石南花咲けり 赤星 文子
 若葉より青葉に変わる里山の風聞き夏の近きを思う 吉永由紀子
 真つさらな月の始まるカレンダー勉強会の印入れおく 赤星 延子
 生ゴミの袋をひとつ持つ吾は見下ろす鴉の視線怖るる 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士選

「ぐずぐず」

決め兼ねてまたも婚活棒に振る 林 雅之
 ぐずぐずとしてたら友に追い越され 森田千鶴子
 ぐずぐずで妹先に嫁に行く 布田 愛子
 裁けない司会で会議纏まらぬ 清川みどり

「雨」

雨の日も気遣う事なき老いの日々 本田長久子
 梅雨入りで町はカラフル傘の花 古閑チヨミ
 悔しさを流す雨なら濡れて行く 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美選

ひっちゃかましか 田畑は総よやろうたい 広田みどり
 ひっちゃかましか 栄養剤が飯代わり 下山 千恵
 ひっちゃかましか 三三九度は後回し 志垣 光
 ひっちゃかましか 何遍言うと分かつとな 佐藤 葵
 ひっちゃかましか 若い者ンから嫌がられ 北畑 公美
 ひっちゃかましか 哺乳瓶でん抱かせとけ 木村 陽菜
 ひっちゃかましか あんまり言と出て行くぞ 布田かんな
 ひっちゃかましか 字引繰るより仮名でええ 平井やよい
 ひっちゃかましか 杓子定規は俺ア好かん 長原 産賀
 ひっちゃかましか まとめて全部処分しゅう 佐野 京
 ひっちゃかましか 大匙小匙ア買もせん 光永 六
 ひっちゃかましか どう違んつせ縫うてやる 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)

5月11日(月)～6月10日(水)

birth				
お誕生おめでとう				
住所	氏名	性別	保護者	
船津	井元 瑞輝	男	大 樹	
豊内	宮地 柑奈	女	孝 太	
緑町	池田 惣右介	男	教 行	
船津	北野 永蓮	男	誓 司	
芝原	山本 心花	女	孝 志	
早川	大隈 彩楓	女	圭 輔	
船津	森田 聖理那	女	晋 太郎	

marriage				
ご結婚おめでとう				
	住所	氏名		
夫	緑町	中山 光夫		
	御船町	福田 有希		
妻	宇城市	米澤 賢明		
	船津	幡野 祥子		
夫	山都町	興裕 純平		
	田口	片岡 茜		
妻	田口	江口 幸平		
	熊本市	田尻 莉子		

condolence				
お悔やみ申し上げます				
住所	氏名	年齢	世帯主	
西寒野	宮山枝乃江	80	枝乃江	
中山	上原 邦弘	81	伸 浩	
坂谷	田上カズヨ	71	征 喜	
西寒野	大久保ハルエ	84	修	
安平	志免 義憲	65	敏 明	
東寒野	稲葉 定男	79	多美子	
緑町	富永 一男	101	久美子	

●おわびと訂正について
先月号の「町からのお知らせ」で、ご紹介しました「農業者年金」の記事に誤りがありました。おわびして訂正いたします。
・本文2段目の前から8行目(誤)仮に80歳で亡くなった場合、それまでに受け取れるはずだった年金額
(正)仮に80歳までに亡くなった場合、死亡月の翌月から80歳到達月までに受け取る予定だった年金額

data		
甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減
男	5,309	22
女	5,927	4
計	11,236	26
世帯数	4,312	11

平成27年5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)

ニラとゲソのあえ物

3分程度ですか?

ニラには抗酸化作用があり、体の中の病原菌と戦った免疫力を高めてくれたりと大活躍してくれま。しかも疲労回復やスタミナアップ効果もあるのでこれからの季節に必要ですね。

本町の特産品である甲佐のニラは、ほかのものに比べ肉厚でしっかりといて香りが強く、がん予防にも効果があるそうであ。み。



材料 (4人分)

ニラ 2把
イカゲソ 1パック
塩 少々
ショウガ 親指大1個
しょうゆ 大さじ2
みりん 小さじ2

作り方

- ①ニラはよく洗い、サッとゆでて4～5等に切ります。
 - ②ショウガは、できるだけ目の細かいおろし金ですりおろしてください。
 - ③イカゲソをゆでてザルに取り、さっと塩を振り冷まします。
 - ④イカゲソの足先を切り取り、1本ずつに切り分け食べやすい大きさに切りそろえます。
 - ⑤ボウルに②のショウガ、しょうゆ、みりんを入れ混ぜ合わせてからイカゲソをあえます。
 - ⑥最後にニラを加え、全体をあえたら出来上がりです。
- ※ニラは、ゆで過ぎないように注意しましょう。

※ニラ料理といえば「野菜炒め」や「ニラレバ」が一般的だと思いますが、ゆでたニラは甘みが増してとてもおいしいんですよ。

編集後記

今月号の特集では、甲佐ブランド「こうさんもん」認定品についてご紹介しています。本町の地域資源の特性や魅力を生かした商品などを応援する制度に認定された9品。その1つ1つを取材させていただきました。それぞれにこだわりの素材を厳選したり、本町の特産品やシンボルを活用したりと、個性が光る認定品ばかり。

そして、考案者の皆さんにお話を聞いてみると、その言葉や表情から「甲佐をもっとPRしたい」、甲佐をもっと元気にしたい」という、本町を愛する気持ちが伝わってきました。そんな情熱を注いでできた「こうさんもん」も、考案者の皆さんの思いも、本町にとっての大切な「宝物」だと思っています。

その「宝物」を多くの皆さんに伝え、もっと輝かせるために私ももっとがんばります。(み)