



熊延鉄道開業100周年記念写真展で展示された肥後狂句（町生涯学習センター・ギャラリーモール）

うたごよみ 一 如月

「短歌」

渡辺幸士 選

初春に孫よりメール嬉しくて娘に返し孫に笑
わる 赤星 文子

会釈して微笑み返し譲り合う里のドライブバ
マナーを守る 赤星 延子

数多なる人に囲まれ恙なく過ぎ行く年を愛し
く想う 森田 房恵

正月もベッドで過ごす母親にお餅と御節味あ
わせたし 緒方 明美

元旦の雲ひとつ無き大空に幸多かれと初日仰
げり 塚原 暁益

手書きにて届く賀状の楽しくてピエロのよう
な猿も親しき 吉永由紀子

初春の暖かき陽の差すなかに愛孫曾孫の喜ぶ
声す 上村 かず

誰ひとり帰る者なき正月を頂き物の「御節」
で迎ゆ 内田乃武子

狭庭には今年も千両実を付けて床の間に飾り
迎春準備 池田キヨ子

元旦の晴天のなか初詣で揃う家族の健康祈る
上村やす美

孫曾孫集いて祝う母白寿過ぎし年月笑顔とな
りて 塚本 俊子

清音も濁音もある除夜の鐘この一年を振り返
るとき 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士 選

「年賀状」

孫達の成長嬉し年賀状

布田 愛子

パソコンで筆も要らない年賀状

安浪 アキ

年賀状文字に昔の思い出が

古閑千ヨミ

歳老いてお義理賀状も有難い

本田長久子

「挨拶」

微笑んで挨拶交わす良い職場

清川みどり

嬉しいな名刺もらって友になる

森田千鶴子

サヨナラの握手微熱が手に残る

渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美 選

そうくん 免許返せて何ごつか

広田みどり

そうくん 俺が嫁ごは大学出

下山 千恵

そうくん まだ三杯アは呑うどらん

志垣 光

そうくん 言うごつ出来はせんどもん

佐藤 葵

そうくん 年上舐めてかかつとる

北畑 公美

そうくん あつて正気の沙汰だるか

木村 陽菜

そうくん 宝くじどま当てえせん

布田かんな

そうくん 国会中に居眠りか

平井やよい

そうくん 昔ア泣かせた事ッも有る

長原 産賀

そうくん 身なりで決めるもんで無ア

佐野しろう

そうくん 電柵毘も打ち壊し

光永 六

そうくん 愛は銭でにや買えんとぞ

井元あざみ

そうくん 拙者の料理食てみんか

日高 美里

そうくん 若い者ンにはまだ負けん

上田 梅清

そうくん 菓子よりも耐下げて来エ

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)

12月11日(金)～1月10日(日)

birth	お誕生おめでとう				
住所	氏名	性別	保護者		
府領上	森本 琉生	男	正 晃		
有揚	後藤 来幸	女	大 輔		
下横田	高田 来凜	女	俊 樹		
津志田	元山 結仁	男	英 輔		
豊内	中嶋 絆名	男	極 彰		
	緒方 恒太	男			

marriage	ご結婚おめでとう				
	住所	氏名			
〔夫妻〕	熊本市	永井 俊次			
	豊内	小林 理紗			
〔夫妻〕	御船町	中村 祐輔			
	芝原	田端 沙織			
〔夫妻〕	白旗	石橋 亮			
	宇土市	西田友里香			
〔夫妻〕	早川	塚本 一正			
	熊本市	兵頭 馨子			

condolence	お悔やみ申し上げます				
住所	氏名	年齢	世帯主		
下横田	寺本 安喜	84	洋 子		
田口	松坂恵美子	89	昭 之		
糸田	井芹ハルミ	80	道 治		
下横田	本村 弘光	59	弘 光		
大町	廣田八千代	95	完 弘		
上早川	美濃田セツ子	84	セツ子		
豊内	嶋津 弘義	88	タミ子		
田口	木村 英機	73	春 夫		
西寒野	井上 昭人	88	昭 人		
早川	松本トヨ子	87	トヨ子		
世持	志垣 停子	83	孝 信		

data	甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減	
男	5,271	△10	
女	5,849	△14	
計	11,120	△24	
世帯数	4,301	△4	

平成27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）

2月の雑煮

3存知ですか？

栄養のかたまりと言っているいろいろな効果を持ったニラ。血液循環を良くあるとも言われるので、貧血の人や疲れやあい人におすすりめです。

別名「陽気草」とも呼ばれるパワーを持った申佐の特産品でもあるこうさをたくさん食べて、健康で長生きを目標しましょう。



材料－4人分－

- ニラ..... 2把
- モチ..... 4個
- 卵..... 1～2個
- だし汁..... 3カップ
- しょう油..... 大さじ2
- みりん..... 大さじ1
- 塩..... ひとつかみ
- ゴマ油..... 大さじ2

作り方

- ① ニラはよく洗い2等分に切り揃え、ザルに上げて水切りをしておきましょう。
- ② 卵は溶きほぐしておくといいでしょう。
- ③ 鍋にだし汁を入れ、しょう油、みりんを味付けをします。もし味が薄い場合は、塩で調整します。
- ④ 食べる直前、フライパンにゴマ油を引き、モチの両面がキツネ色になるまで焼きます。
- ⑤ ③の汁を煮立たせたら、一気にニラを入れ、溶き卵を流し入れます。かき混ぜながらニラに火を通し、煮立ったら火を止めます。
- ⑥ お椀に④の焼きたてのモチを入れ、⑤の汁を注ぎ入れたら出来上がりです。

編集後記

今年、熊延鉄道開業100周年。1月13日（水）から町生涯学習センターで開催された同記念写真展は、運行時の写真や沿線の風景などの写真約200点が展示され、鉄道を懐かしむ多くの来場者でにぎわいました。

熊本市の南熊本駅から下益城郡砥用町（現・美里町）の砥用駅までを結んでいた熊延鉄道は、1964年（昭和39年）に廃止されました。熊延鉄道という名は、当初熊本県と宮崎県の延岡を結ぶ鉄道として計画していたことが由来で、まだ車が普及していないときの町民の移動手段として重宝されていたそうです。

今では、路線跡や駅の跡もほとんどなくなってしまうことが、写真を眺めて当時を思い出しほほ笑む来場者を見ると、色あせても多くの人の心に残る写真を、私もたくさん残していきたいと感じました。

（み）