

うたごよみ 神無月

「短歌」

渡辺幸士選

何気なく季節の変わり感じおり野辺の草木

に秋風の吹く 白梅 武人

交通の厳しき規制に後絶えぬあおり運転た

だ啞然とす 吉永由紀子

暑くても立秋となり朝夕は風は冷たく鈴虫

の鳴く 赤星 文子

猛暑日も和らぎはじめ里山の緑の木々も色

付き初める 内田乃武子

朝顔を初めて植えて大切に水を注しても葉

のみ育ちぬ 上村やす美

夏祭り遺影は未だも吾の背に夫よ出てゆけ

この賑わいへ 塚原 暁益

感動を呼ぶ赤銅色の球児等の顔に涙と真つ

白き齒と 池田キヨ子

雨続きまだまだ梅雨と思うほど異常気象に

不安がつのも 緒方 明美

海原に雨雲低く垂れこめて入り日も見えぬ

島は暮れゆく 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士選

「欠席」

旅行にも参加出来ない淋しさよ 林 雅之

無欠席せめて私の誇りです 日隈 俊郎

「どきどき」

二人だけ残った美人コンテスト 清川みどり

どきどきの記憶消えない大地震 川村 文子

どきどきがヒタリと止まる異常無し 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美選

えげつなか 借りた車で煽りおる 広田みどり

えげつなか 給食費まで値切らした 下山 千恵

えげつなか 部下に責任なすりつけ 志垣 光

えげつなか もっと考えなはらんか 佐藤 葵

えげつなか どきやん親かて見てみたい 平井やよい

えげつなか 強請集いはお国柄 長原 産賀

えげつなか 買いもせんくせ試食さす 佐野 京

えげつなか 笑いの裏でいじめとる 光永 六

えげつなか 姑の口くせ化けて出る 井元あさみ

えげつなか 手間賃値切り支払わす 日高 美里

えげつなか 昔の友が知らんぶり 上田 梅清

えげつなか 損得だけじ動きよる 日隈 元良

えげつなか 飛ばした野次ア嘲笑いもん 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)

8月11日(日)～9月10日(火)

birth					お誕生おめでとう				
住所	氏名	性別	保護者		住所	氏名	性別	保護者	
下横田	三原 千怜	女	亮	太	下横田	三原 千怜	女	亮	太
豊内	福島 紗夏	女	愛		豊内	福島 紗夏	女	愛	
船津	井芹 彩葉	女	雄也		船津	井芹 彩葉	女	雄也	
下横田	前田 悠斗	男	大樹		下横田	前田 悠斗	男	大樹	
大町	増田 凜陽	男	鶴雄		大町	増田 凜陽	男	鶴雄	
船津	金森 悠叶	男	康宏		船津	金森 悠叶	男	康宏	
船津	松本 晃輝	男	直樹		船津	松本 晃輝	男	直樹	

marriage					ご結婚おめでとう				
住所	氏名				住所	氏名			
〔夫	北九州市	高石 紘一			〔妻	田口 武田 惟			
〔夫	八代市	作増 一馬			〔妻	上揚 中村 舞子			
〔夫	仁田子	井芹 涉			〔妻	横田 橋本 舞			
〔夫	西原	欽田 大空			〔妻	豊内 浜村 夕衣			
〔夫	北九州市	秋好 史			〔妻	上早川 石橋 奈於			

condolence					お悔やみ申し上げます				
住所	氏名	年齢	世帯主		住所	氏名	年齢	世帯主	
緑町	中倉 喜一	84	良子		緑町	中倉 喜一	84	良子	
田口	崎山 芳範	85	良好		田口	崎山 芳範	85	良好	
上早川	廣田 信正	74	裕介		上早川	廣田 信正	74	裕介	
岩下	松井 寅勇	93	すみ		岩下	松井 寅勇	93	すみ	
仁田子	安楽 三夫	82	ルミ		仁田子	安楽 三夫	82	ルミ	
横田	津志田安弘	72	安弘		横田	津志田安弘	72	安弘	
下横田	北畑 英郎	82	孝生		下横田	北畑 英郎	82	孝生	
糸田	井芹 睦雄	82	美智子		糸田	井芹 睦雄	82	美智子	
麻生原	久米エツ子	101	次男		麻生原	久米エツ子	101	次男	
津志田	溝邊ツギエ	96	勝明		津志田	溝邊ツギエ	96	勝明	

data			甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減	項目	数	増減
男	5,049	12	女	5,560	▲4
計	10,609	8	世帯数	4,292	3

令和元年8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)



### サトイモサラダ

#### ご存知ですか？

秋と言えば、サツマイモやジャガイモ、サトイモなどのお芋が美味しくなる季節ですね。

サトイモの特徴は、ぬるぬるした食感ですが、これはガラクトタンという成分のためです。

歳を重ねると血管壁にコレステロールが溜まりやすくなるので気をつけなければいけません。ガラクトタンには、血中コレステロールの付着を防ぐ効果があるとされており、積極的に摂取することでコレステロールを下げるのが期待できます。また、ガラクトタンには血圧を下げる効果もあるそうですよ。

美味しいサトイモを食べて健康を保ちましょう。



#### 作り方

- ①きれいに洗ったサトイモは、皮をむかないでそのまま茹でます。
- ②キュウリは厚さ3ミリの輪切りにし、塩少々を振って、水分を絞ります。
- ③ハムは1センチ幅に切り、ゆで卵の皮をむいておきましょう。
- ④①が茹で上がった後、火傷に注意しながら熱いうちに皮をむき、ボウルに入れスプーンなどで大きめに潰しましょう。
- ⑤④に②のキュウリと③のハムとゆで卵を加えマヨネーズで和えます。
- ⑥最後に塩コショウで味を調整したら出来上がりです。

#### 材料(4人分)

サトイモ	.....	7～8個
ゆで卵	.....	2～3個
キュウリ	.....	1本
コースハム	.....	4枚
マヨネーズ	.....	大さじ2
しょうゆ	.....	小さじ2
塩コショウ	.....	少々

編集後記

朝夕の気温が落ち着き、黄色に色付きはじめた稲穂を揺らす心地よい風に秋の到来を感じるようになりました。稲刈りや栗・柿の収穫など、農家さんにとっては忙しい収穫の秋ですね。

甲佐の秋といえば、「麻生原のキンモクセイ」と「甲佐蚕の市」ではないでしょうか。どちらも町内外からの来場者で賑わい、本町の交流人口・関係人口増加に寄与する存在です。

今月号のこうさの話題では、「キンモクセイ保存会」の皆さんが「キンモクセイ」の開花の前に、見物客をもてなす準備の様子を届けられています。取材の中で、近年の来場者のお接待に対するマナーが気になるという声も聞かれました。長年続けてこられたお接待をこれからも残していくためにも、来場される皆さんのお心遣いをよろしくお願ひします。

(ト)