



梅の花

うたごよみ 弥生

「短歌」

渡辺幸士選

大雪は日々の暮らしを忘れさせのんびり過ぐす時を呉れたり 緒方 明美

夢に見る亡夫の笑顔に諭されて目覚めてそつと鏡を覗く 森田 房恵

優先席に若き男性座り居て心で叫ぶ「その席立て」と 塚本 俊子

田の隅に白く残りし初雪を両手に掬い熱き息かく 赤星 延子

朝起きて外は真つ白銀世界近年に無く雪降り積もる 赤星 文子

寒空に薄紫のすみれ咲き凍てつく大地に春の先駆け 池田キヨ子

降り続く雪は庭木に積もりいて紅葉の枝のたわみて撥ねる 上村 かず

深々と雪は積もりて吾が町は人影も無く静かに眠る 塚原 暁益

横なぐりに降る初雪は降り止まず幻想的な狭庭に見入る 吉永由紀子

久し振りの白き世界に見惚れつつ雪掻き手間で一日暮れたり 上村やす美

久々に片付けをした翌日は筋肉痛み体動かず 内田乃武子

美しく死にたし里の菩提寺の山茶花のしろ咲き初めにけり 渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士選

「急ぐ」

日暮れ時家路を急ぐひとり者 布田 愛子
忘れ物急ぎ過ぎては後戻り 安浪 アキ
飲める口ネオンに引かれ急ぎ足 本田長久子

「言い訳」

言い訳はしないドラマの好い男 清川みどり
遅刻して交通渋滞言い訳に 古閑チヨミ
眼が合わぬように言い訳妻にする 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美選

失恋して 小説のネタ増えました 広田みどり
失恋して 駆け込む先は美容院 下山 千恵
失恋して 激痩せならぬ激太り 志垣 光
失恋して 又いい人に見染められ 佐藤 葵
失恋して 死のて思ったが止まった 北畑 公美
失恋して 青春の日の一ページ 木村 陽菜
失恋して つつかい棒が無うなった 布田かんな
失恋して 芸に磨きのかかり出し 平井やよい
失恋して 親の顔見て腹ん立つ 長原 産賀
失恋して 心の傷にリバター 佐野しゅう
失恋して いっそ尼でんなるかしら 光永 六
失恋して 一皮剥けた女性となり 井元あざみ
失恋して 又次の恋探します 日高 美里
失恋して 五回もすれば馴れたもん 上田 梅清
失恋して 泡盛一気してみたつ 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)

1月11日(月)～2月10日(水)

birth お誕生おめでとう

住所	氏名	性別	保護者
麻生原	本田 歩	女	貴 宏
船津	松本 優愛	女	圭 司
白旗	上村 眞白	女	祐 史
田口	舩永陽麻里	女	諒
早川	下原 壮琉	男	武 司
中横田	江田 光	女	悦 子

marriage ご結婚おめでとう

	住所	氏名
夫	豊内	野田 優
妻	熊本市	緒方 麻美
夫	緑町	中川 欣昭
妻	合志市	中村 依子
夫	下横田	松永 涼
妻	合志市	石火矢 舞
夫	府領	竹永 柁嗣
妻	福岡県	井澤 千尋

condolence お悔やみ申し上げます

住所	氏名	年齢	世帯主
上揚	北住三十郎	90	三十郎
横田	竹林 文彦	64	一彦
白旗	小山田 實	89	ミキエ
上早川	高田 忠義	87	瑤子
府領	児成 幸信	85	千晴
田口	上村 哲雄	84	ルイ子
西寒野	山下アツ子	87	一明
船津	山口 良一	65	由美子
南三箇	井手 久雄	84	久雄
東寒野	島田ミスエ	94	征記
豊内	甲斐 成喜	90	昭子
豊内	水上美知子	88	茂美
津志田	宮住アキ子	88	アキ子
早川	大隈 スミ	101	徳雄
糸田	本郷 悦子	90	悦子
上早川	佐村ルリ子	83	ルリ子

data 甲佐町の人口・世帯数

項目	数	増減
男	5,263	△8
女	5,845	△4
計	11,108	△12
世帯数	4,303	2

平成28年1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)

ハクサイとショウガのあったか汁

3分知であか?

薬味や料理の下ごしらえ、お菓子と多用途で、世界中で食べられているショウガ。食べると体が温くなるのは、血行を良くするジンゲロールという成分のおかげだそうです。

風邪の引き始めなどには、ハチミツを入れたショウガ湯で体を温めるといいですよ。



材料-4人分-

- ハクサイ…………… 4～5枚
- ショウガ…………… 親指大2個
- 豚バラ薄切り…………… 2～3枚
- ザーサイ…………… 大さじ1
- ネギ…………… 1/2本
- 中華だし汁…………… 3カップ
- しょう油…………… 小さじ2
- 塩…………… ふたつまみ
- ごま油…………… 1垂らし

作り方

- ① ハクサイ、ショウガ、ザーサイは千切りにします。
- ② ネギは斜め薄切りにします。
- ③ 豚肉は5ミリの細切りにします。
- ④ 鍋を中火に掛けて十分に熱したら豚肉を炒めて油を出させます。
- ⑤ 次にショウガ、ザーサイ、ネギの順に炒め、最後にハクサイを加えて大きく混ぜたら、中華だし汁を注ぎ入れ、フタをして3分ほど火を入れましょう。アクが出たら丁寧に取りましょう。
- ⑥ 塩で味を調べ、しょう油で味を引き締めます。最後にごま油を1垂らししていい香りを付ければ出来上がりです。

◎ショウガは調理したものを食べると抗酸化作用、消炎効果、鎮痛効果などが高くなるそうです。体調を整えたいときには特におすすめです。

編集後記

逃げる2月が走り去り、寒暖の差が激しかった今冬も閉幕。3月を迎えると、枯野だった風景が日々色めき始めます。

弥生とは、弥(いよいよ)生(生い茂る)の意。春が訪れて花草木の息吹があふれ、世の中が華やき輝き出した様子を3月の異名としたものです。

世間を見渡せば、卒業したり就職したりで、若者たちが未来へと続く一歩を踏み出す華やいだ音が聞こえてくる季節。夢と希望の輝きに満ちあふれた新生活が始まる3月は、新たに社会の一員となった責任をいよいよ実感する出発点でもあります。

今夏から選挙権年齢が引き下げられ、18歳以上が投票できることに。その前に控える今月の県知事選挙。新社会人をはじめ県民みんなで、次の熊本県の未来と大切なあなたの1票について考える春としませんか。(C)