



折り紙でひな飾り（町生涯学習センター図書室）

うたごよみ 一 弥生 一

【短歌】

渡辺幸士 選

あちこちで空地が目立つわが町の復興如何に進みて行くか 緒方 明美

初日の出拝むことなく年は明け少し寝坊の贅沢をする 塚本 暁益

絶え間無き日々の苦勞の花開き鬼の形相和みし顔に 赤星 延子

この年は地震・大雨・火事などと身近に起きる 吾怯えたり 赤星 文子

大寒の朝に一杯茶を飲めば五臓六腑の暖まりくる 塚本 俊子

地図広げ世界各地の旅をする年金暮らしの吾の楽しみ 内田乃武子

一夜にて見渡す景色雪化粧遠き山々眠れるごとし 上村やす美

百軒の仮設団地は寒々と真白き霜に包まれており 吉永由紀子

蠟梅の花二つ三つほころびて春待つ吾と思いはひとつ 池田キヨ子

掃き集め露もまだ干ぬ落ち葉炊く埋めたる芋の香の匂い立つ 上村 かず

写真とは嬉しきときに撮るものか吾のアルバム泣き顔は無し 渡辺 幸士

【川柳】

渡辺幸士 選

【家】「明るい」

ケアハウス今住む場所が最高で 古閑千ヨミ
 思い出の残るわが家は半壊に 布田 愛子
 公園の近くの家で心地好い 安浪 アキ
 明るさを忘れず何時も頑張ろう 三芳 嘉逸

【椅子】

二度の椅子の座り具合は如何です 林 雅之
 行儀よく椅子に並んだ新入児 清川みどり
 新任の課長が椅子に未だ慣れぬ 渡辺 幸士

【肥後狂句】

北川直美 選

春うらら 熊本城は人の波 広田みどり
 春うらら 暖房器具の邪魔アなる 下山 千恵
 春うらら そろそろ芽吹く土筆の子 志垣 光
 春うらら 新入生も飛び跳ぬる 佐藤 葵
 春うらら 日向ぼっこで尻温め 布田かんな
 春うらら うとうとせんで動かんか 平井やよい
 春うらら 枯れ木も恋の芽生えよる 長原 産賀
 春うらら 炉燵の番はもうよかる 佐野しょう
 春うらら 猫に座布団おっ盗られ 光永 六
 春うらら 少し濃い目に化粧する 井元あざみ
 春うらら よもぎ餅でも作ろうか 日高 美里
 春うらら 孫と一緒にハイキング 上田 梅清
 春うらら 気持ちちは晴れんブルー屋根 日隈 元良
 春うらら リュックと駆ける野の小径 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(水)～2月10日(金)

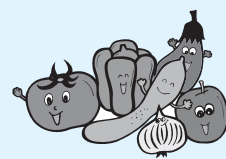
birth				
お誕生おめでとう				
住所	氏名	性別	保護者	
有安	田上 拓磨	男	大樹	樹志
吉田	作本 杏奈	女	浩志	崇人
麻生原	松岡 和華	女	崇人	綾子
芝原	山本 蓮人	男	綾子	一寿
下横田	岩永 悠聖	男	一寿	輔
横田	上野 楓実	女	大輔	

marriage				
ご結婚おめでとう				
	住所	氏名		
【妻】	吉田	作本 潤		
	美里町	山下 佳織		
【妻】	早川	宮本 知幸		
	熊本市	茂 彩香		

condolence				
お悔やみ申し上げます				
住所	氏名	年齢	世帯主	
田口	松坂 富枝	98	百合子	
田口	東 千恵子	91	功	
府領	古林 重人	91	重人	
仁田子	安廣ミエ子	84	義男	
中横田	増浪研二郎	73	江美子	
西寒野	坂田 良一	67	美代子	
西寒野	井芹 文江	83	敬敏	
岩下	岡部ツタエ	99	啓太郎	
津志田	北本 時枝	94	廣樹	
下横田	佐川 紫郎	93	眞佐夫	
下横田	内村 郁子	90	郁子	
下横田	錦職 進	57	進	
仁田子	藤原 百合	62	百合	
下横田	井芹 伸次	65	絹子	
麻生原	西本 一利	69	あけみ	
東寒野	永野 道子	84	勇	
船津	金森千鶴恵	76	博	

data		
甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減
男	5,165	△12
女	5,781	△13
計	10,946	△25
世帯数	4,289	△16

平成29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)

カリフラワー炒め

ご存知ですか？

カリフラワーは、独特な歯ごたえで和・洋・中といろんな料理で楽しめる野菜です。栄養価も高く、デトックス効果もあるので便秘やむくみ解消にも役立ってくれますよ。



材料－4人分－

- カリフラワー …………… 400g
- ピーマン…………… 2個
- 牛薄切り肉 …………… 350g
- ゴマ油 …………… 大さじ1.5
- ニンニク …………… 1～2片
- 酒…………… 2分の1カップ
- 中華スープの素…………… 小さじ2
- 水…………… 1カップ
- オイスターソース…………… 大さじ2
- 砂糖…………… 小さじ1
- 片栗粉 …………… 大さじ1.5
- 水…………… 2分の1カップ

作り方

- 作り方
- ①ピーマンは乱切り、カリフラワーは5mm厚の薄切りにします。
 - ②牛肉は食べやすい大きさに切り、ニンニクはみじん切りにします。
 - ③調味料は混ぜておきます。
 - ④フライパンにゴマ油を入れてニンニクを痛め香りが出たら炒めたら肉を加えて炒めます。
 - ⑤肉に火が通ったら、野菜を加えてさらに炒めましょう。
 - ⑥混ぜておいた③の調味料を加えて、さらに3～4分炒め野菜に火を通します。
 - ⑦フライパンの端に⑥の具を寄せて水溶き片栗粉でとろみをつけます。全体にとろみがついたら出来上がりです。

編集後記

今月号の表紙とこうさの話題でご紹介した「子ども議会」が8回目となる今回も甲佐中生徒14人が町議会さながら町執行部への一般質問などを行いました。町の活性化のための企業誘致やイベントの開催、通学路の整備や防犯対策など中学生の視点での質問が多くありました。特に熊本地震や九州豪雨などの災害発生時に自身が体験して不安に思ったことを質問する生徒が多く、「今後、子どもからお年寄りまで安心できる災害対策への取り組みを考えてほしい」という意見が出ました。

今月号の震災記録誌特集では、震災時の状況を振り返っています。経験したことを記録に残し、何があったのか、何が必要になるのかを洗い出し、災害に強くなる住民みんなが安心して暮らせるまちづくりをみんなで考えていくことが必要です。(み)