



あゆまつりでのトランポリン体験（甲佐小学校）

うたごよみ ―葉月―

「短歌」

渡辺幸士「選

久々にバスで出掛けてポケットに入れし切符
を確かめてみる」

内田乃武子

一面の緑に変わる水田は皆に涼しさ与えてく
れる」

緒方 明美

夕暮れのひかりに映ゆるどくだみは濃い緑葉
の白く引き立つ」

赤星 延子

脳トレのクロスワードに嵌まり込み頭ひねっ
て解くのは楽し」

池田キヨ子

艶やかな「墨田の花火」と名付けられ紫陽花
の花楚々と咲きおり」

塚原 暁益

突然に新婚の孫訪ね来る心ほのぼのの幸せ願う」

赤星 文子

勇ましく芦屋祇園の太鼓鳴り並ぶ団地は吸い
込まれゆく

吉永由紀子

そよ風に揺れる青田の広がりに実りを願う田
園の郷

白梅 武人

町庁舎の解体されていく様を佇み見入る住民
のあり」

塚本 俊子

震災後の街の中心あちこちで家屋解体されて
寂しき」

上村やす美

雨のなか庭の中道通り行く猫の行方は何処か
に消ゆ

土村 かず

独り行く南紀の旅の道半ば水飛沫浴び那智の
滝見る」

渡辺 幸士

「川柳」

渡辺幸士「選

「気兼ね」

歳とると隣の人に気兼ねする」 三芳 嘉逸
気兼ね無く暮らしているケアハウス」 布田 愛子
有難い気兼ねも無くて生きている」 森田千鶴子
孫ができ夫婦喧嘩も控えめに」 清川みどり

「期待」

通販で期待外れの品を買う」 林 雅之
期待する思いの様にままならず」 川田トメ子
夕焼けに明日の夢を膨らます」 渡辺 幸士

「肥後狂句」

北川直美「選

すましかえって 難しか字は読まっさん」 広田みどり
すましかえって 忸度うけて元ん籍」 下山 千恵
すましかえって 都会帰りは違うねえ」 志垣 光
すましかえって 彼女に土産買ひよらす」 佐藤 葵
すましかえって 熊本弁はうち忘れ」 布田かな
すましかえって 選挙終るとただの人」 平井やよい
すましかえって 他人行儀で座つとる」 長原 産賀
すましかえって 耳まで悪うなつたかい」 佐野しろう
すましかえって レトルト料理ほめよす」 光永 六
すましかえって 岩盤に穴空けただけ」 井元あざみ
すましかえって 頼む時だけ笑顔見せ」 日高 美里
すましかえって 今日は見合いじゃなつばい」 上田 梅清
すましかえって そっくり返り転けらした」 日隈 元良
すましかえって 街にやお隣さんが無ア」 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）

marriage ご結婚おめでとう

住 所 氏 名
〔 夫 緑 町 坪根 正諭
妻 緑 町 両角 麻美
〔 夫 宇土市 遠山 幸祈
妻 上早川 佐村 宏美
〔 夫 大津町 宇野 真規
妻 府 領 児成 裕美

condolence お悔やみ申し上げます

住 所 氏 名 年齢 世帯主
中 山 大森八重子 82 八重子
西寒野 豊塚タツミ 91 タツミ
岩 下 池添 富子 100 佐藤博子
横 田 田上 トシ 95 憲 昭
世 持 上田 栄一 84 トミ子
有 安 本田マツ子 87 マツ子
世 持 中田 洋子 87 洋 子
西寒野 大久保義人 96 義 人
上早川 藤本 逸雄 83 タツ子
白 旗 渡邊 幸一 87 浩 二
府 領 成田 ヤエ 87 普二夫
大 町 原 英美子 69 敬
中横田 古里シツ子 99 シツ子
麻生原 西川 義美 69 登美枝
中横田 内田 信行 89 ハツエ

●お詫びと訂正について
6月号の「甲佐町の文化財探訪」
に誤りがありました。お詫びして訂
正いたします。
・15ページ「甲佐町の文化財探訪」
タイトル、本文3行目、18行目

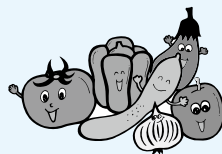
(誤) 十二面観音
(正) 十一面観音

data 甲佐町の人口・世帯数		
項目	数	増減
男	5,122	△8
女	5,749	△11
計	10,871	△19
世帯数	4,289	3

平成29年6月30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)



ゴーヤの肉詰め

ご存知ですか？

ゴーヤはレモンの3倍、ト
マトの5倍もビタミンCを含ん
でおり、果肉よりもワタや種は
さらに多く含まれています。

また、むくみの解消、ガン予
防、疲労回復などの栄養素を
持っているゴーヤを上手に利用
して、健康な体を手に入れて夏
バテしないようにしましょう。



材料(4人分)

ゴーヤ …………… 2本
片栗粉 …………… 大さじ2
豚ひき肉 …………… 200g } A
玉ねぎ …………… 1/4個分
マヨネーズ …………… 大さじ2
しょう油 …………… 小さじ2
塩 …………… 少々
サラダ油 …………… 大さじ2
(タレ)
しょう油 …………… 大さじ2
赤酒 …………… 大さじ3

作り方

- ①ゴーヤは1cmくらいの輪切りにしてスプーンでワタをとります。
- ②残ったゴーヤの両端と玉ねぎはみじん切りにします。
- ③ビニール袋に片栗粉を入れ①のゴーヤに塗り付け、皿にとります。
- ④③の袋にAとみじん切りのゴーヤと玉ねぎを入れよく混ぜます。
- ⑤③のゴーヤを皿に広げ④の具を絞り出し手で整え、フライパンで両面に焦げ色が付くまで焼きます。
- ⑥焼き上がったタレを一気にに入れて絡ませたら出来上がりです。

編集後記

梅雨も明け、8月に入りま
したが、毎日暑い日が続きます。
みなさんも夏バテや熱中症など
にならないよう注意して、こま
めな水分補給を心がけましょう。
さて、今回の記事に取り上げ
た「あゆまつり」は、みなさん
も楽しんでいただけたでしょう
か。私は広報担当ということで
行われたイベントの写真を撮り
続け、くたくたになりましたが、
子どももこしやあゆのつかみ取
りなど、子どもたちが元気いっ
ぱいに楽しむ姿を見て、元気を
もらいました。そして、祭りに
ご協力いただいた皆さまには大
変お世話になりました。
8月は夏休みということもあ
り、外出する子どもが多くなり
ます。平日の昼も、外で遊ぶ子
どもたちをよく見かけます。車
を運転される方はいつも以上の
安全運転を心がけておしましょ
う。
(ゆ)