

はがの文芸

サークルなどで活躍されている皆さんの作品をご紹介します。

短歌

黒塚くろたけの際きわに咲きそむ白梅の
香りを賞でて下校の児童は

丸山 芳江(祖母井)

雲うの上に我の足跡のみ残り
一人居なるを確かむる朝

笹沼 玲子(下高根沢)

俳句

登校の影の列なす霜の睦あせ

北井 茂子(東高橋)

早春の空へ巻き上ぐつむじ風

見目 トキ子(東高橋)

川柳

蠟梅の透き通る嘘見すかされ

大谷津 眞紀子(芳志戸)

正直に生きて人情語り合ひ

吉川 栄(北長島)

ひとひらのみかんを姑の掌にのせて
短き会話終りて帰る

鈴木 みき(東高橋)

水門の薄赤き鉄開きいで
水にたわむるセキレイ一羽

岡田 ツヤ子(西水沼)

耕すや鋤の黒つや父ゆずり

小林 馨(東高橋)

山笑ふ乳児の肌着ひらひらと

小林 元子(東高橋)

南国に雲のみやげが来た話

石川 保(下高根沢)

お喋りがチャイム合図でしめくくり

吉住 弘子(祖母井)

芳賀町人発見!



若手農業者
豊田 一樹さん (32歳・下延生)

豊田一樹さんは、農業経営に関わり始めて12年になる期待の若手農業者の1人で、現在は米・麦・大豆を生産しています。豊田さんのポリシーは、何事も手を抜かない、納得がいくまで突き詰めて行うことで、農業研究にも励んでいます。水稻栽培における作業労働の省力化を検討した研究は、1月31日(火)に開催された栃木県農業青年研究大会プロジェクト発表の部で優秀賞を受賞し、10月に開催予定の関東農業青年研究大会に栃木県代表として推薦されています。

研究とともに、同世代の農業者や地域とのつながりも大切と考える豊田さんは、若手農業者が集う町青年クラブ協議会(4Hクラブ)の中心的メンバーでもあります。4Hクラブとのぶ幼稚園が協同で行っているサツマイモ作りでは、園児たちを楽しませるだけでなく、農作業の大変さを通して、物が食べられることのありがたさも実感してもらいたいと考えています。

「あなたにだったら、田んぼを任せて大丈夫」と言ってもらえるような農業者を目指したいという豊田さん。これからも芳賀町の農業をリードする存在でいてください。



▲4Hクラブでの活動



▲県農業青年研究大会優秀賞

わが家のオンリーワン

あなたのかわいいペットを紹介します。



ももちゃん(モリフクロウ、1歳)

水田 晴美さん(西水沼)

キューキューとかわいい声で鳴きます。イチゴやミカンなどの果物が大好物♪体重計にも毎日乗ってしっかり体調管理をしています!

●応募方法 情報広報係へご連絡ください。
●必要事項 動物:名前・動物の種類名(例…柴犬、三毛猫)・性別・飼い主:氏名(フルネーム)・住所(大字のみ掲載します)・電話番号(掲載はしません。掲載事項に関して確認が必要な場合、係からご連絡します)

企画課情報広報係 ☎028(677)6099

あなたの声を聞かせてね! お便り待ってます!

●身近な出来事や町に関する要望・意見

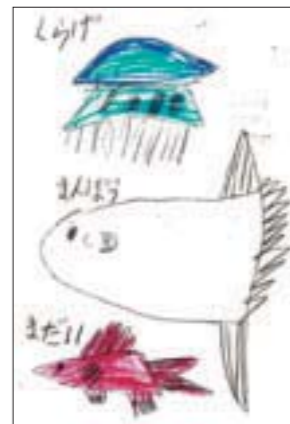
高松イクさんからの投稿

3月2日(木)、ボランティアセンターはが会員日帰り研修が実施され、鹿沼市社会福祉協議会へ35人が出席し行ってまいりました。職員の方から鹿沼市でのボランティア(日常の活動や災害活動)についての説明がありました。どこの市町村でも必ず必要なボランティア活動は重要な役割であり、一人一人の力が大きな力となり、助け合う心の大切さを改めて知ることができました。

鹿沼市も芳賀町も真剣に取り組んでいる姿勢は同じ…。みんなの力で助け合いましょう。

「助け合い
一人の力が 大きな組織」

上右/もりしまもかさん(ハツ木)
上左/おざきちとせさん(ハツ木)
下右/鈴木モコさん(西高橋)
下中/梶月さん(稲毛田)
下左/高松イクさん(下高根沢)



食改さんの



肉味噌 スパゲティ

栄養価(1人当たり)
エネルギー 426kcal
たんぱく質 26.7g
塩分 1.8g

自慢レシピ

- 材料(4人分)
スパゲティ(乾)…300g
豚ひき肉…300g
たまねぎ…100g
たけのこ(水煮)…100g
にんじん…50g
干しいたけ…2枚
にんにく…1かけ
油…大さじ1
酒…大さじ2
- 作り方
①干しいたけは、冷蔵庫で一晩水戻しします。戻し汁はとっておきます。
②野菜はすべてみじん切りにします。
③フライパンに油とにんにくを入れて火にかけ、にんにくの香りが出てきたら、ひき肉と酒を加えて炒めます。
④肉が白っぽくなったら、全ての野菜を加えてしっかり炒めます。
⑤合わせ調味料を加え、4~5分煮込みます。
⑥スパゲティをゆではじめ(1Lの湯に対して塩10g) ゆで上がったたら水気を切り、少量の油(分量外)をかけてなじませます。
⑦⑤の肉味噌に水溶き片栗粉を回し入れ、とろみをつけます。
⑧皿にスパゲティを盛り、肉味噌をかけます。
- ★合わせ調味料
みそ…大さじ2と1/2(45g)
トマトケチャップ…大さじ2と2/3(40g)
テンメンジャン…大さじ1/2(10g)
砂糖…大さじ1
塩…小さじ1/3
しいたけの戻し汁+水…200ml



- ★水溶き片栗粉
片栗粉…大さじ1
水…大さじ2