

# 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

下を見て原稿読みし答弁に  
説得力を感じぬ国会

山口 タカ(祖母井)

北陸は雪に車両が封じらる  
その余波の風いたく肌刺す

荷見 泰一(芳志戸)

## 俳句

戸を繰れば遠きに筑波春寒し

北井 茂子(東高橋)

水温む石の狭間に雑魚ひらり

見目 トキ子(東高橋)

4月号の掲載内容に誤りがありましたので、お詫びして訂正します。  
いちご柄の地域興しの吊し雛 塙 テル(祖母井)

## 川柳

花のごと優しい心持ち続け

大谷津 真紀子(芳志戸)

万歳が心を合す声となり

石川 保(下高根沢)

母遺す金のなる本に花咲きし  
鉢に数本子孫増やして

岡田 ツヤ子(西水沼)

手荷物を持ち換える間に吊り革は  
他人につかまる

藤沢 久夫(稲毛田)

春灯「文芸芳賀」を読み返す

小林 馨(東高橋)

穂柔の跡継ぐと決め田を打てり

小林 省吾(東高橋)

玄関が居ごこちいゝと長話

駿河 富夫(稲毛田)

上り坂年古るごとにつらくなり

長谷川 攻(稲毛田)

## 芳賀町人発見!



下高根沢警察官駐在所  
巡查  
軽部 佳孝さん (30歳・下高根沢)

3月26日付けで下高根沢警察官駐在所に異動された軽部さんは、警察官になって7年目です。軽部さんは、小山警察署で2年、留置所で2年、鑑識機動センターで2年勤務され、今回の異動で初めて駐在所勤務となりました。芳賀町の印象は「工業や農業が盛んな町。また、梨が有名なので食べるのが楽しみ」とのことでした。

警察官になりたいと思ったきっかけは、両親が公務員で、自分も地域のために貢献したいと考えていたこと、テレビアニメ「機動警察パトレイバー」を見て警察に興味を持ったことだそうです。学生のころ絵を描くことが好きだった軽部さんは、その特技を生かそうと鑑識になることを希望し、小山警察署と鑑識機動センターで鑑識を担当していました。実際に軽部さんが描いた似顔絵が、逮捕された犯人にとっても似ていたこともあったそうです。地域の方々と連携して地域を守ることに大切だと考え、現在は主に町内のパトロールや各家庭を訪問して家庭状況の把握などを行っているとのこと。 「地域の皆さんに頼ってもらえるのは、歴代の先輩方が信頼関係を築いてきたから。自分も地域の皆さんとの信頼関係を深めて、地域の事件事故の防止に努めたい」と目を輝かせながら話していました。町の安全安心のためによりしく願っています。



## 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。



▲満開の桜の下で(富士山自然公園)

ゆきちゃん(紀州犬・4ヶ月・メス)

小池 海唯斗くん(稲毛田)

生後4カ月の元気な女の子です。お散歩は近所の子どもたちと一緒に走りながら♪

●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)



## 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

冬の寒さで休眠打破し、3月下旬の暖かさで全国各地で平年より10日ほど早い桜、ここ数日お天気にも恵まれお花見日和の春爛漫の日が続きました。3月はお別れの月、4月は出会いや出発の月。入学式、入社式など…。桜の花とともに心うきうきの希望の春、喜びの春となりますね。

「希望月 ペダル挨拶 軽やかに」



高松イクさん(下高根沢)



皐月さん(稲毛田)



▲昼メニュー1番人気「雅御膳」

### 小林 宏さん(下高根沢)おすすめ!

#### 京料理とおぼんざいの店 ひなた

京都で修行した店主が作る繊細な料理の数々。芳賀町にいなが京の味覚を堪能できます!

<Data>

芳賀町下高根沢3932-404  
☎028(678)8486  
月曜～日曜日  
(不定休、日曜は昼のみ)  
11:30～14:30(昼)  
18:00～22:30(夜)



鈴木モコさん(西高橋)



小林フミ(東高橋)

## 野菜ソムリエ NAOMI のイチオシ! キュウリ



95%以上が水分でビタミンやミネラルをわずかに含んでいます。利尿作用があり、むくみ、だるさなどの軽減に効果が期待されます。ぬか漬けにするとビタミンB群が増し、栄養価が上がります。

### 新鮮なキュウリの選び方

- ・全体につやがあり、イボのしっかりしているもの。
- ・太さが均一なもの。尻細りや尻太りのは避ける。
- ・ヘタの切り口が新鮮なもの。
- ・形は曲がっていても味に関係はない。

### ●カッパの肉巻き

材料 キュウリ 1/2本  
豚ロース肉 4枚  
塩 少々  
こしょう 適量  
小麦粉 適量  
パン粉 適量  
油 適量



### 作り方

- ①キュウリを1/4の太さにカットする
- ②豚ロース肉に塩・こしょうをして①に巻いていく
- ③②に小麦粉をまぶす
- ④③に小麦粉を水で溶いたものをくぐらせ、パン粉をつける
- ⑤フライパンに油を多めにひき、揚げ焼きにする
- ⑥キュウリに火を通し過ぎないように注意し、肉が焼けたら完成

4月号「食改さんの自慢レシピ」の掲載内容に誤りがありましたので、お詫びして訂正します。  
誤)B…酒 大さじ1 正)A…酒 大さじ1