

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

青空に甚く溶け込む合歡の花つゆ明けし昼暑さ払わる

荷見 泰一(芳志戸)

早苗田の畦草刈り機唸らせて
老いはことごとく草を刈り行く

岡田 ツヤ子(西水沼)

専修寺のけやき大樹に出合しに
八百年を永らわっている

鈴木 みき(東高橋)

夏目続く顔汗まみれの草むしり
くたびれされどすがすがしき

早稲田 喜久枝(八ツ木)

俳句

仏にも月にも湯気の柔御飯

小林 元子(東高橋)

新葉や昭和の暮し残る納屋

塙 テル(祖母井)

紫蘇の実の香る回覧届きたる

稲川 清子(与能)

ふかぶかと猫のねまりぬ今年葉

福武 幸子(下延生)

川柳

泣かされた暑さが夢の如き夜

石川 保(下高根沢)

まだ続く森友加計の謎くらべ

長谷川 攻(稲毛田)

何となく今日も終わった日曜日

駿河 富夫(稲毛田)

運も良く病跳ね除け明日の夢

小林 正孝(祖母井)

芳賀町人発見!



藤原歌劇団準団員・ソプラノ歌手
鈴木 里香さん(39歳・上稲毛田)



鈴木さんは、中学校で吹奏楽部に、高校で合唱部に入部したことをきっかけに音楽の道歩み始めたそうです。高校卒業後は音楽大学に進学。そこで海外出身の先生の美しい歌声や迫力ある演奏に刺激を受け、さらに音楽に対する熱意が高まったそうです。音楽大学卒業後は、歴史ある藤原歌劇団の準団員として活動。また、県内では鈴木さん自ら「音の宝箱音楽会」を主催するなど、幅広く音楽活動を行っています。

たくさんの公演を経験してきた鈴木さんが、音楽活動をしていく中で一番大切にしていることは「体調管理」。体に少しでも不調があると公演はうまくいかない。ましてや歌を担当する自分が体調を崩してしまうと周りの団員やスタッフに迷惑がかかる。体調が良好なときは気持ちも高ぶって自然ときれいで迫力のある歌声になると話しました。

今後の目標を尋ねると「芳賀町で子どもから大人までみんなで集まって、歌を歌ったり楽器を演奏したりできるような場所を作りたい」と目を輝かせながら話してくださいました鈴木さん。これからも芳賀町から美しい歌声を響かせてください。

鈴木さん出演!! 情報館ミニコンサート

日時/12月1日(土)
①11:00~ ②13:00~
※各回30分程度
場所/総合情報館
事前申し込みは不要です。

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

9月18日(火)毎年恒例になっている町敬老祭。大勢の出席者の下、町民会館で行われました。最初に町長の挨拶の中で「一生涯元気で生き抜いてほしい」との言葉がありました。ふじ健介・東京介の漫才で館内は笑いで盛り上がりました。冠二郎さんの歌謡ショーでは、代表曲の「旅の終わりに」「みれん酒」「無法松の一生」など誰もが知っている歌に大きな歓声があがりました。「敬老祭 笑いいっぱい 両隣」

生きがいサロンスタッフ 駿河富夫さんからの投稿

～町移動図書館について一言～
私たちの生きがいサロンに、月1回、総合情報館から袋本がくる。おかげさまでサロン仲間の話し合いやコミュニケーションに大いにプラスになっている。今までになかった発想は素晴らしい!新しいことに挑戦することは、脳の活性化につながり、認知症と自ら対峙できるかと考える今日この頃だ!「生きがいサロン」という名称のごとく、みんなで生きがいづくりに努力していきたい。



高松イクさん(下高根沢)



鈴木モコさん(西高橋)

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。



アビちゃん(ボストンテリア・6歳・メス)
吉永純子さん(祖母井)

ボールで遊ぶこととお散歩が大好きなアビちゃん!毎日同じ時間にお散歩していて、その時間になると「外に行こう!」と誘うそうです!

●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)



野菜ソムリエ NAOMI の イチオシ! 旬野菜

梨「にっこり」(バラ科ナシ属)



にっこりは10月中旬頃から収穫され、貯蔵性がよいためお正月でも味わうことができます。肉質はきめ細かく甘味が強い、酸味は少なくみずみずしいのが特徴です。

●食べてにっこり◎ 梨で焼き肉のたれ!



材料(1ℓ)

梨	1個(500g)
砂糖	100g
しょうゆ	200cc
ニンニク	1片
ショウガ	10g
みそ	100g
ごま油	10cc
リンゴ酢	80cc
すりごま	適量
赤唐辛子	適量(輪切り)

▲梨で作った焼き肉のたれを使ったモロのソテー

作り方

- 梨の皮と芯の部分を取り除く。
 - ミキサーに梨、ニンニク、ショウガを入れ混ぜる。
 - ②にすりごまと赤とうがらし以外の調味料を全て入れ、さらに混ぜる。
 - ③を鍋に移し火にかけて軽く煮詰める。
 - ④が冷めてから赤とうがらしとすりごまを加えて完成。
- ※このままでも生焼き肉たれとして楽しめますが、発酵しふたが飛び上がるので、保存する場合はさらに煮詰めるとよいでしょう。