

# 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

晩秋の箱根の旅は冠雪の富士の姿に手を合せたり

山本 妙子(上延生)

紅葉の散りゆく庭に睦み合う猫の親子に温もり陽差す

丸山 芳江(祖母井)

空家の窓辺に置かれしオルガンに去年に変わらぬ秋陽落ちおり

佐山 美代子(下高根沢)

食卓の亡き子の椅子はそのままにわずかな風の通り道なり

藤沢 久夫(稲毛田)

## 俳句

雪溪の谷にひびける水の音

小松 恵美子(祖母井)

三が日財布も緩む日和かな

楠 テル(祖母井)

塾帰りバイクに雪の容赦なし

小川 省吾(東高橋)

遠方の友より賀状書き始む

福武 幸子(下延生)

## 川柳

忘れ癖手帳に頼る朝を起さ

大谷津 眞記子(芳志戸)

新しい年へ手帳を買い求め

石川 保(下高根沢)

母子手帳母から嫁に渡す幸

駿河 富夫(稲毛田)

手帳など委らない若さままだ残り

七井 章治(与能)

## 芳賀町人発見!



(株)森百貨店代表取締役  
森 敦さん (43歳・祖母井南)

昨年11月に広島県で行われた商工会青年部全国大会で見事優秀賞の成績を収めた森さん。商工会青年部の仲間と共に作り上げた「HAGAグルミネーションフェス」を題材とし、HAGAグルミネーションフェスの立ち上げから開催に至るまでの思い出や苦労したエピソードなどを発表しました。「たくさんの人が協力してくれたおかげで開催できたHAGAグルミネーションフェス。これを通して、足を運んでくれた人たちが笑顔になってくれたら」と目を輝かせながら話してくれました。

前身の森百貨店からリニューアルしたブックフォレスト森百貨店には、森さん夫妻が選出した約4000冊もの絵本が並んでいます。お店の2階には子どもが遊べるスペースがあり、絵本の読み聞かせを行うときもあります。また、森さん自身がアコースティックライブを行うこともあるそうです。

最後に「地域での商売は厳しい部分もあるが、下を向いてはいられない。小さい頃の活気のあった祖母井商店街のように、町ににぎわいが戻って子どもや若者が芳賀町で楽しい思い出を作れるように、この町で頑張っていきたい」と語ってくださいました。

親から受け継いだ店舗を一新するなど、新たな試みにも積極的に挑戦し続ける森さん。今後の「活躍、楽しみにしています」。



▲芳賀グルミネーションフェス2018の様子



## 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

小学5年生の皆さん、生まれて2回目のいのしし年。代表者が芳賀チャンネルで今年の抱負をにこにこ顔で語られました。5年生の諸君、もうすぐ6年生ですね。下級生のお手本となって目標に向かって突進してください! 「がんばろう いのししのように まっしぐら」



鈴木モコさん(西高橋)



高松イクさん(下高根沢)

### 西水沼生きがいサロンスタッフ 駿河富夫さんからの投稿

図書館貸本から 『100歳。今日も楽しい』吉沢久子 著

私たちの生きがいサロンに歩いて通い、今年で101歳になるきみちゃん(大嶋きみ子さん)と著者の考え方はとても似ています。長生きの秘訣は…

何事にもクヨクヨしない 何事にもイライラしない 人の悪口は言わない 歳は気にしない 自分を大切にできることは自分でやり人に迷惑をかけない

きみちゃんはサロン歴15年。昨年は町民祭川柳部門で特別賞が授与されました。本のタイトルのように、サロンは「楽しく今日も」を考え、生きることに感謝し、きみちゃんのように歩きたいと思います。



穴戸スミ江さん(下高根沢)



皐月さん(稲毛田)

## 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。



そらくん(柴犬・4歳・オス)  
羽石信弘さん(上稲毛田)

自分より小さな犬や猫におびえてしまうほど臆病な性格のそらくん。でも人間は大好きで誰が来てもうれしくてしっぽをフリフリ♪

●応募方法 情報広報係にご連絡ください。  
●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)・電話番号(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)

## 食改さんの



## 自慢レシピ

### エビチリ

栄養価(1人当たり)  
エネルギー 181kcal  
たんぱく質 12.1g  
脂質 9.3g  
塩分 1.6g



ケチャップ ……大さじ3  
豆板醤 ……小さじ1  
水 ……120ml  
鶏がらスープの素 ……小さじ1/2  
酒 ……大さじ1  
砂糖 ……小さじ2

●材料(4人分)  
冷凍ムキエビ(大) ……20尾  
■下処理用  
塩 ……小さじ1  
片栗粉 ……大さじ2  
水 ……大さじ2  
■下味用  
卵白 ……大さじ1  
酒 ……大さじ1/2  
塩 ……小さじ1/4  
片栗粉 ……大さじ2  
ネギ(みじん切り) ……大さじ4  
しょうが(みじん切り) ……大さじ1  
にんにく(みじん切り) ……大さじ1/2  
油 ……大さじ3

●作り方  
①ムキエビは解凍して背ワタを取り、塩、片栗粉、水を入れてもみこみ、水洗いして水気を拭き取ります。  
②ボウルに①を入れ、卵白、酒、塩、片栗粉を加えてもみこみ、下味をつけます。  
③フライパンに油大さじ2を入れて熱し、エビの両面を焼いて取り出します。  
④フライパンに油大さじ1を入れて熱し、しょうがとにんにくを炒め、豆板醤、ケチャップを加えて炒めます。  
⑤水、鶏がらスープの素、酒、砂糖を加え、ネギとエビを入れてひと煮します。



### 堀江 正樹さん(西高橋)おすすめ♪ そば割烹 下野

自家製粉したそば粉を使ったそばは絶品です♪ざるそばに唐揚げがセットになった「唐揚げセット(1,000円税別)」は、ボリューム満点でおすすです!



◀唐揚げセット

<Data>  
芳賀町祖母井南1-19-12  
☎028(348)2520  
営業時間: 11:00~14:30  
17:00~20:30  
定休日: 木曜日

