

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

雪解けの陽光まばゆき縁側に
爪きるわれに仔猫邪魔する

丸山 芳江(祖母井)

一ヶだけ南瓜丁寧に
皮をむきむき立春に炊く

佐山 美代子(下高根沢)

去年の暮れ植えし葉ぼたん如月の
露を光らす今日は立春

岡田 ツヤ子(西水沼)

病にて癒しの夫の帰り待つ
ほっこり咲きて福寿草の花

山本 妙子(上延生)

俳句

買ったてのランドセル置く枕もと

小林 省吾(東高橋)

探梅や香ひびきたる水車小屋

小松 恵美子(祖母井)

雪折れの梅の小枝に実を結ぶ

小林 馨(東高橋)

雪解け村林に響くチェンソー

小林 元子(東高橋)

川柳

子の晴着親の苦勞が思われる

吉住 弘子(祖母井)

春の青年改まり思うこと

長谷川 攻(稲毛田)

七草とまではゆかぬが粥を食べ

小林 正孝(祖母井)

アスリート晴着にメダル見逢える

磯 エツ子(稲毛田)

芳賀町人発見!



芳賀中学校バレーボール部
木津 麻琴さん
(芳賀中学校3年・西水沼)

バレーボールを始めたきっかけは、2人のお姉さんがすでにバレーボール部だったこと。小学3年生のときに入部し、そこから今日に至るまでバレーボールに熱中してきました。

芳賀中学校で、キャプテンを務めていた木津さん。小柄ながらも複数のポジションを経験し、エースアタッカーとなりました。苦勞しながらも、キャプテンとしてチームを引っ張ってききましたが「仲間のおかげでここまで務め上げることができた」と仲間への感謝の気持ちを口にしていました。

部活動引退後は、12枠しかない栃木県選抜メンバーに選出され、活躍の場を広げられました。平日夜の練習に加え、週末は練習試合で遠征することが多く、体力的・精神的にも厳しい練習を重ねてきました。その努力と技術が認められ全国大会では、スターティングメンバーとして起用されることが多くありました。「他の中学校の憧れの選手と一緒にプレーできたこと、友達になれたことがとてもうれしかった。」

強豪校と言われている名門校の高校生選手と練習試合ができたことも貴重な経験になった」と選抜での思い出を笑顔で話してくださいました。

4月から高校に進学する木津さん。「高校へ進学してもバレーボールを続け、試合に出場できるように努力していく」とすでに目標があるようです。これからも輝き続けてください。(平成31年2月取材)



▲アタックを打つ木津さん(写真右)



あなたの声を聞かせてね! お便り待ってます!

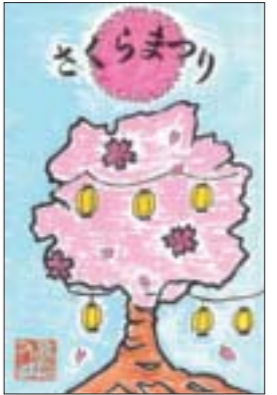
●身近な出来事や町に関する要望・意見

高松イクさんからの投稿

毎年恒例となっている生涯学習ふれあいまつりが3月9日に盛大に行われました。お天気にも恵まれ大勢の人たちで賑わいました。また、けんちん汁の無料配布も行われ心も体も温まりました。平日頃の積み重ねの成果を発表できる場として生活の中に楽しみが増してきますね。「久しぶりまつりで逢える 友多く」

文化協会会長 駿河富夫さんからの投稿

図書館貸本から～ちいさな希望 日野原重明 詩～
「希望というのは、大きなものである必要がない。私達は生きている間、地位や名誉やお金をついつい欲しがりますね。でもそれは死ぬときには持っていけないものです。幸福とは求めて得られるものではなく結果として与えられたに過ぎません。」
今の世の中の混乱を見事に教えています。小さくても希望を持って生きたい。大切な事!「人事を尽くして天命を待つ」



高松イクさん(下高根沢)



鈴木モコさん(西高橋)



穴戸スミ江さん(下高根沢)



早月さん(稲毛田)



中山 このみさん(ハツメ)おすすめ♪
mikumari(ミクマリ)

ゆったりとした空間で、新鮮な野菜をたっぷり使ったお料理を提供する隠れ家的なカフェです♪ケーキも絶品です!人気店なので行くときは予約がおすすめ。



◀ミクマリプレート (税込2,000円)

<Data>
芳賀町東水沼1032-12
☎028(677)3250
営業時間: 11:30~16:00
定休日: 日曜日・不定休



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。



ナナちゃん(MIX・3歳・メス)
有坂キミエさん(東水沼)

おもちゃで遊ぶことが大好きなナナちゃん。食いしん坊で「ご飯だよー!」の音が聞こえると一目散に走ってきます♪

●応募方法 広報広聴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)



手作り餃子

栄養価(1個当たり)
エネルギー 47kcal
たんぱく質 2.1g
脂質 2.0g
塩分 0.4g



●材料(40個分)
豚ひき肉……………250g
キャベツ……………450g
塩……………小さじ1
ニラ……………1/2束

ネギ……………1/2本
しょうが……………1かけ
にんにく……………1かけ
餃子の皮……………40枚
しょうゆ……………大さじ1
酒……………大さじ1
砂糖……………大さじ1
ごま油……………大さじ1
塩……………小さじ1
鶏がらスープの素…小さじ1
こしょう……………少々
油……………適量
ごま油……………適量

●作り方
①キャベツはフードプロセッサーにかけて細かくし、ボウルに移して塩をなじませます。水分が出てきたら水気を絞ります。
②ニラ、ネギ、しょうが、にんにくはみじん切りにします。
③ボウルにひき肉を入れ、しょうが、にんにく、Aを加えて練り合わせます。
④キャベツ、ニラ、ネギを加えて混ぜ合わせます。
※具はすぐ包まず、冷蔵庫に1時間ほど置いて味をなじませます。
⑤具を餃子の皮で包みます。
⑥熱したフライパンに油をひき、餃子を並べます。皮に少し焼き色が付いたら、餃子の高さの1/3まで水を注ぎ、ふたをして中火で蒸し焼きにします。水分がなくなったら、ごま油を回し入れ、焼き色を付けます。