

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

新ジャガを夫が振りてわれ茹でる
民話に語る主婦のごとし

鈴木 みき(東高橋)

梅雨時のくちなしの花芳しく
一枝手折つて亡母のところへ

早稲田 喜久枝(八ッ木)

俳句

新葉の匂ひもちも括りけり

見目 トキ子(東高橋)

稲熟るる筑波へ五里の道しるべ

小林 馨(東高橋)

川柳

そんなもの好きとは知らず五十年

山本 美枝子(稲毛田)

メニュー表いきいきさせる女の目

吉住 弘子(祖母井)

草刈機使いし後には研磨する
切り味良きは愛着ふかし

荷見 泰一(芳志戸)

長男と生まれし孫は学業を
終りさらりと農業を語る

山本 妙子(上延生)

胸元に赤い羽根付けサラリーマン

埴 テル(祖母井)

稲の香や遊行柳へつづく径

福武 幸子(下延生)

様々な墓標に時代ただよわせ

小林 正孝(祖母井)

花野菜早や芽を出し秋の風

高松 イク(下高根沢)

芳賀町人発見!



山野井 亮祐さん

(30歳・西水沼)

西水沼警察官駐在所 巡査長

山野井さんは、3月25日付けで西水沼警察官駐在所に異動されました。山野井さんは、警察官になって今年で9年目です。日光市今市での交番勤務や下野署での留置看守、交通課事故捜査係などを経て、今回西水沼駐在所での勤務となりました。

幼少の頃から、周りの人に比べて正義感が強かったことが、警察官になるきっかけとなったそうです。町内でも頻発している電話を使った詐欺について「詐欺の手口がどんどん巧妙化している。許しがたい行為なので何とか被害を食い止めたい」と熱いまなざしで語ってくださいました。

芳賀町について何うと、とても親切な人が多く、地域の行事にも招いていただきありがたいとのこと。「事件・事故の情報収集や防犯・交通安全に向けた注意喚起のため、各家庭をパトロールすることがあるのでご協力をお願いします」と笑顔を見せてくださいました。

「地域のための駐在ということに肝に銘じ、地域の皆さんと一緒に防犯や交通安全に努めていきたい」と力強く話してくださいました山野井さん。これからも、町民の皆さんの安全安心のためにより詳しく願います。



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



文化協会会長 駿河富夫さん(稲毛田)からの投稿

認知症サポーター養成講座を受けて考えること!

- グループホームふれんど芳賀施設長の手塚さんの講話を参考にしました。
 - まず認知症を理解する(いろいろな原因で脳の司令塔の働きに不都合を生じ、生活する上で支障を起こす)
 - 脳は記憶、感覚、思考、感情など全体を調節し生かしていくために必要なことをコントロールしている。
 - 大切な予防について
 - コミュニケーションの充実・友人知人を持つ
 - 個人が役割を日常の中に持つ、自ら行動する
 - 時々刺激を持つ、人のために役に立つ、自分のためにも
 - ほめる、ほめられるように意識して行動する
- 今高齢化時代元気で長生きすることが望まれている。お互いに助け合い励まし合い、楽しい生き方をつくりだそうね!



鈴木モコさん(西高橋)



皐月さん(稲毛田)

高松イクさん(下高根沢)からの投稿

9月18日(水)町民会館において町敬老祭が行われました。子どもや孫にあたる若い演歌歌手とあって、生バンドによるステージいっぱい歌声に大きな歓声が上がりました。持ち歌が大半でしたが、敬老祭の目的上、誰もが知っている昔の名曲をもう少し取り入れてほしかった...と思いました。

「活気付く芳賀のステージ敬老祭」



高松イクさん(下高根沢)

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。



ミルクィちゃん(犬・マルチーズ・オス・15歳)

飼い主 塚原ミネさん・康雄さん・淳子さん(祖母井)

お客さんが来ると吠えて、飼い主さんに来客を伝えてくれる優しいミルクィちゃん。部屋の中にあるマイペットがお気に入りの場所です。

●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)



野食ソリエ NAOMI のイチオシ! 旬野菜

リンゴ (バラ科リンゴ属)



「一日一個のリンゴで医者いらず」と言われるほど栄養価の高い果物。便秘の改善、高血圧の予防、抗菌作用や炎症を鎮める働きがあり、整腸や疲労回復の作用があります。生食で特に皮付きのまま食べると栄養が十分取れます。ビタミンB群を含む食材と一緒に食べることで、相乗効果が期待できます。

自家製リンゴ酢

●材料

- 酢(米酢・穀物酢どちらでもお好みで) 500ml
- リンゴ 1個(250g~300g)
- 砂糖 250g



●作り方

- リンゴを洗い、水分を切り8等分にカットし、軸の部分を取る
 - ふたのできる容器に①、砂糖、酢を入れ混ぜる
 - 1カ月ぐらいで砂糖が溶けると出来上がり。リンゴを取り除きリンゴ酢を保存して使用
- ※酢の物などいろいろな料理に、手作りドレッシング、手作り焼肉のたれ、薄めて飲料にしてもよい。砂糖が入っているので料理する際砂糖不要。