

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

久々の梅雨の晴れ間の青田風
顔に受けたくあぜ道を行く

早稲田 喜久枝(八ツ木)

久しぶりの雨を夫は喜びて
強く降りよと天に祈りぬ

鈴木 みき(東高橋)

俳句

梅雨明けの雲のほどける野辺送り

見目 トキ子(東高橋)

飛びたがる夏帽おさへ観覧車

小林 馨(東高橋)

川柳

昭和から生きて平和のありがたさ

小林 正孝(祖母井)

たんぼ、の綿毛が飛んで夏盛り

高松 イク(下高根沢)

玄関につばめ巣作り始めたり
土運び積む小さき嘴はしで

岡田 ツヤ子(西水沼)

引力が有り飛び散らず一所に
梨のこけ浅く欠除す

荷見 泰一(芳志戸)

夏座敷座卓に並ぶ江戸切子

小林 元子(東高橋)

耳遠き姉との会話輝しぐれ

瑞 テル(祖母井)

ペンを持ち退屈なかが句が出ない

吉住 弘子(祖母井)

大吉が思わぬ運を手繰り寄せ

磯 エツ子(稲毛田)

芳賀町人発見!



芳志戸警察官駐在所 巡査長
町井 淳一さん

(33歳・芳志戸)

町井さんは、3月25日付けの人事異動で芳志戸警察官駐在所に赴任されました。警察官になって8年目となる町井さんは、宇都宮中央署、小山署、鹿沼署を経て、芳志戸駐在所勤務となりました。警察官になったきっかけを伺うと「子どもの頃近所に駐在所があり、友達と一緒に遊びに行っていた。その駐在所の警察官がとても優しくてかっこよかったから警察官になりたいと思った」とのことです。

芳賀町の印象は「地域の皆さんが温かく迎え入れてくれて、とても自然が豊かなところ」と話してくださいました。駐在所勤務では、地域の皆さんとお話しする機会が多く、顔を覚えてもらえることがとてもうれしいそうです。

町内5カ所の駐在所については「とても連携が強く驚いた。芳賀町のことを熟知している先輩方はとても頼もしい」と笑顔を見せてくださいました。日頃は、地域のご家庭を訪問し防犯や交通安全を呼びかけたり、町内全域に渡りパトロールをしたりしているそうです。

「これからも地域の皆さんのご協力をお願いしながら、防犯や交通安全防止に努めていきたい」と力強く話してくださいました。これから地域の安全安心のためによりしくお願ひします。



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

芳賀町文化協会会長 駿河富夫さん(稲毛田)からの投稿

ボランティアってなあに!

今それぞれの方々が各領域でボランティアを実施されています。しかし、どうしてボランティアなのか疑問を持つことがあります。今回ある大学の准教授によるボランティアの入門講座を聞くことができ、理解できました。

まず意義について

1. 社会で困っている人を支援する
2. 見返りを求めない
3. 自ら積極的に行動する

具体的には

1. 社会がよりよくなり誰かが助かる
2. 見返りは求めないから達成感がある
3. 「嫌々の社会」でなく主体的に行動する

最後にボランティアの心得は!

他人の幸せ+自分の幸せ=みんなの幸せ!
みんなが助け合える社会でありたいと教えられました。当たり前ですね。



高松イクさん(下高根沢)



鈴木モコさん(西高橋)

小林 操さん(下高根沢)からの投稿

映画「二宮金次郎」を観賞しました。薪を背負い本を読みながら歩く姿の銅像があり、私たち(昭和24年小学校に入学)は登下校時には挨拶をしたものでした。

二宮金次郎は、貧しい生活をしながら成長し、荒地を興し村を興し故郷の礎を築いたのです。勤労、奉仕、至誠、報徳の心(今で言うボランティアでしょうか)、物理主義に走る今の世の中に少しでも二宮金次郎の精神が生かされたいと思います。

高松イクさん(下高根沢)からの投稿

7月22日(月)農業者トレーニングセンターにおいて赤十字健康生活支援講習会が指導員の下行われました。

日赤が新しくなりボランティアの内容が変わり、車いすの使用上の注意点・移動介助・外来受診の案内等の説明があり、中でも車いすでの使用の特技が行われ、患者の病状によって方法も変わり思ったより難しく感じました。できることから始めてくださいとのこと…共に助け合い、とても大切なことと思います。

「車いす 優しい言葉 助け合い」

〈お便りの宛先〉〒321-3392 芳賀町大字祖母井1020 企画課広報係



野菜ソムリエ NAOMI の
イチオシ! 旬野菜



オクラ (アオイ科アオイ属)

オクラのネバネバの代表的な成分はペクチンとムチン。血中のコレステロールを減らし、血圧を下げる効果、整腸作用、美肌効果、夏の食欲不振を改善する働きがあります。今、オクラで作るオクラ水やオクラ茶が、健康志向の方々の間で人気があります。

●夏野菜とオクラのネバネバだし汁

冷たい麺のほか、ご飯との相性も抜群です!

材料(4人分)

- オクラ..... 8本
- ナス..... 1本
- キュウリ..... 1本
- ミョウガ..... 2個
- トマト..... 中1個
- 白だし..... 100cc(目安)
- ★オクラ水..... 200cc
(①容器に200cc水を入れる。②オクラは板ずりして毛を落とし、ヘタを取りヘタ側を下にして容器に入れ、一晩冷蔵庫に入れる。翌日は飲料水として完成!)
- 塩..... 適量



作り方

- ①オクラを小口切りにする。
- ②ナスはヘタを取って半月または扇型にスライスし塩水に漬け、あく抜きしておく。
- ③キュウリは輪切りにし、塩を軽く振っておく。
- ④ミョウガはみじん切り、トマトは1、2センチほどの大きさに切っておく。
- ⑤ボールにオクラ、水気を絞ったナス、キュウリ、ミョウガ、トマトを入れ、だしと★を入れて混ぜる。
- ⑥混ざったら完成。
※だしの分量はお好みで調整してください。

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。



ポチちゃん(犬・ミックス・メス・8歳)

まりちゃん(猫・メス・10歳)

飼い主 横誠司さん・ミチ子さん(祖母井)

懐きやすい性格のまりちゃんと、お散歩大好きポチちゃん。優しい夫婦に育てられ、まりちゃんは寝るときも一緒です。

●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)