



**ご長寿万歳** 鈴木ヨネさんが100歳のお誕生日

鈴木ヨネさん(上稲毛田)が12月に100歳のお誕生日を迎えました。鈴木さんは、教師として地元小学校に勤めてこられました。地域に暮らす教え子との交流や、以前通っていた生きがいサロンで過ごした日々が元気の源とのこと。また、包装紙などでコースターや小物入れをつくることを楽しんでいるそうです。皆さんからの100歳のお祝いに、笑顔で応えました。



**10/30** 交通安全各種表彰

交通安全表彰「緑十字銅章」優良運転者に鈴木勝美さん(祖母井支部、写真左)が選ばれました。栃木県警察本部長・栃木県交通安全協会長連盟表彰の交通安全功労者に小林信二さん(祖母井支部、写真中央)、黒崎正一さん(水橋支部)、交通安全功労団体に認定こども園のふ幼稚園(福武園長、写真右)が選ばれました。



**12/3** HAGA グルミネーションフェス 2023

役場東側駐車場を会場に、町内外の飲食店や雑貨店が出店し、HAGAグルミネーションフェスが開催されました。会場や道の駅はがに、多くの人々が訪れ大きな賑わいを見せました。イルミネーションが点灯し花火が打ちあがると、訪れた人からは大きな歓声が上がりました。



**12/5** 農業委員会から町へ要望書提出

要望書には、地域計画の推進、物価高騰対策に対する支援継続、営農型ソーラーシェアリングに対する規制強化に関する内容が盛り込まれました。大関町長は「芳賀町の基幹産業は農業なので、農業者が働きやすいよう支援を検討したい」と話しました。



**11/19** 町テニス大会 (シングルス大会)

場所/与能テニスコート  
結果/(敬称略)  
【一般男子シングルス】優勝 田村 友宏 (下高根沢)  
準優勝 福田 幸雄  
第3位 日比野 健一  
【一般女子シングルス】優勝 有馬 和佳  
準優勝 田村 日和 (下高根沢)

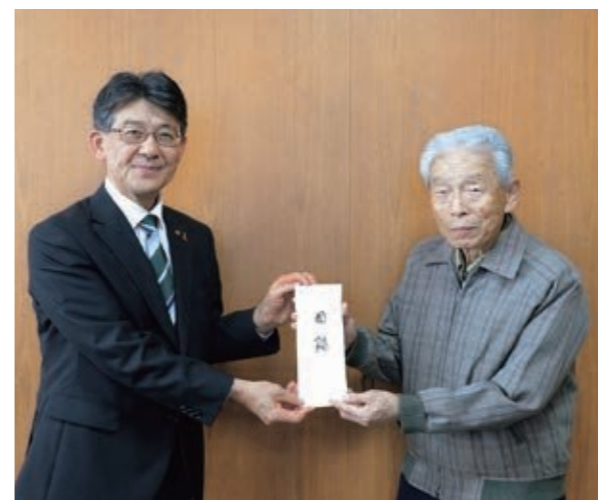
「芳賀チャンネル」で町のさまざまな話題を放送中!

図【番組について】企画課情報広報係 ☎028(677)6099  
【加入申し込み】宇都宮ケーブルテレビ☎028(638)8092

芳賀チャンネルの毎月の視聴料は **無料** です!

芳賀チャンネルを視聴するための初期費用は、**19,800円(税込)**です。ぜひこの機会に加入して、芳賀チャンネルを楽しみませんか。

—お問い合わせは、企画課情報広報係  
または宇都宮ケーブルテレビまでお気軽にどうぞ—



**11/22** 吉田光男さんから町へ5,000万円の寄附

吉田光男さん(祖母井南)から町に5,000万円の寄附をいただきました。吉田さんは、理容業を営んでこられ、長い間営業させていただいた感謝の気持ちと次代を担う子ども達のためにスポーツ振興へ役立ててほしいという思いで今回の寄附を決めたそうです。寄附金は、吉田さんの希望に沿ってスポーツ振興に活用します。ありがとうございました。

申請期限が延長されました(1月31日(水)まで)

物価高騰対策支援金

物価高騰の影響を受けている事業者および農業者へ、経営や営農継続のための支援金を給付します。

**支援金額**

売上高(農業収入金額)	支援金額
1,000万円以上	5万円
600万円以上1,000万円未満	4万円
200万円以上600万円未満	3万円
100万円以上200万円未満	2万円
100万円未満	1万円
開業から決算期を迎えていない法人 令和5年1月以降に開業(就農)した個人	1万円

**申請期限** 1月31日(水)

**対象等** 中小企業信用保険法第2条に規定する中小企業者または小規模企業者で町内に主たる事業所を有し、令和5年9月8日時点で事業を継続している法人または個人  
詳細はこちら(町ホームページ)▶  
書類作成のお手伝いを芳賀町商工会で行っています。芳賀町商工会☎028(677)0144にご連絡ください。  
**図商工観光課商工係 ☎028(677)6018**

**農業者** 町内に住所を有し、令和5年9月8日時点で営農する法人または個人  
詳細はこちら(町ホームページ)▶  
**図農政課農業振興係 ☎028(677)1110**  
 ※申請書類等は、町ホームページからダウンロードできます。

食改さんの **レンコン入り シューマイ**

自慢レシピ 栄養価(1人分5個) エネルギー170kcal  
たんぱく質9.6g 脂質8.9g 塩分0.9g



- ヘルシーポイント
  - 素材の旨みを生かしたシューマイです。そのままでも美味しくいただけます。
  - 冷めても美味しいのでお弁当にもおすすめです。
- 材料 (30個6人分)
  - 豚ひき肉 ..... 300g
  - レンコン ..... 75g
  - タマネギ ..... 50g
  - シイタケ ..... 40g
  - オイスターソース ..... 大さじ1
  - 砂糖 ..... 小さじ1
  - A 塩 ..... 小さじ1/2
  - おろししょうが ..... 小さじ1
  - ごま油 ..... 小さじ1
  - シューマイの皮 ..... 30枚

- 作り方
  - ①レンコンは皮をむき、分量の3分の2をみじん切りにします。残りは、すりおろします。タマネギ、シイタケはみじん切りにします。
  - ②ボウルに豚ひき肉と調味料(A)を入れて、粘りが出るまでこねます。
  - ③肉だねに、みじん切りにした野菜と、すりおろしたレンコンを入れて混ぜ合わせます。
  - ④肉だねをシューマイの皮で包みます。
  - ⑤クッキングシートを敷いた蒸し器に並べ、蒸気が上がるから8分~10分蒸します。

食生活改善推進員は、食を通じた健康づくりを推進しています。芳賀チャンネル「食改さんのヘルシークッキング」放送中!