

「オランダ・マレーシアのホストタウン三芳町」

自宅で応援！ホストタウン



PIEK-UP

オリンピックは2021年7月23日から8月8日に、パラリンピックは同年8月24日から9月5日に延期となりました。新たな日程に向け準備してまいります。また、各国応援動画サイトができました！オランダやマレーシア独自の応援を練習してみませんか？

MIYOSHIオリンピックアードでは、スポーツや文化・教育などを融合し、新たな生き方の創造をめざします。

おたよりだより
広報みよしに寄せられた声をお届け！
FROM READERS

◆聖火リレーが走る場所や町の活動がわかりました。(藤久保・Hさん)
いつも読んでくれてありがとう！みんなに町のことを知ってもらえてよかったよ！今年度もいろいろな事業を行っていきよ。もっとすてきな三芳町になるように今年度も頑張るわ！

◆「集まれ！MIYOSHIのアイドル」を家族で毎号楽しみに読んでいます。これからも楽しみにしています。(竹間沢・Yさん)

「集まれ！MIYOSHIのアイドル」のコーナーは子どもたちのかわいい笑顔がたくさんととても癒されるよ！そちらもよろしくね！

◆4月から異動になり約1か月。新型コロナウイルスの影響で取材に行けませんが、いつか来るその時に良い写真が撮れるように今は修行！三芳の魅力をお返しにお届けできるように頑張ります！(長谷川)

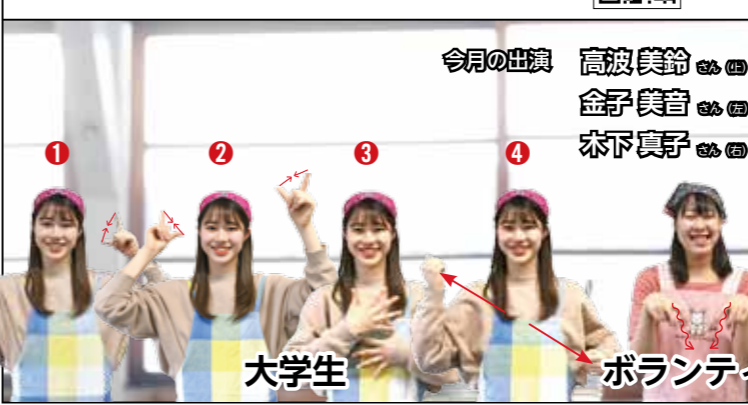
◆21ページに掲載されている「ウルトラボール」の見本を見ました。本当によく弾んで面白いです。就職してからは仕事をやる機会がなくて寂しいですが、久しぶりに何かを作りたいと思います。(松本)

日本手話で広げよう心の輪
新しい言語「手話」はじめませんか？

今月覚えてほしい日本手話は「手伝い」「大学生」「ボランティア」「助け合い」「暮らし」。子ども食堂でボランティアをしている大学生とのやり取りを手話でお届けします。



YouTube <http://goo.gl/eEHkAv>



菜の花や畑に燦燦黄のひかる	森下茂	啓蟄やまろ虫まろぶ土の中	亀原美枝子
如月や鳶蒼天を舞ひにけり	島津和子	啓蟄に娘の身長を刻む母	設楽ハルミ
白髪やすこしななめに春帽子	伊藤幸子	野の董薄き光にかたまりて	宮下富子
雨降りて開く一輪春の蘭	中西倫	凜とした敵のネットに春疾風	服部厚志
記念樹の桃の花満開鳥の声	高山和江	娘が作る白菜入れて八宝菜	沖野澄江
上りきり富士より高し唸り風	金谷武	芳草に戯る猫の鈴の音	石川靖子
息白く薄氷割りてゆく子かな	萩原雅夫	散歩道つい口ずさむ早春譜	島崎恵子
凧揚げし広場に住宅立ち並び	西片和子	旅先の旨き魚介や暮雪踏む	石井敏男

俳苑

◆投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 〇二五八 〇〇一九
※投稿は官製はがきで楷書で二句 漢字には全てルビをふり電話番号を明記
●選者・村上しげお

歌壇

◆投稿先・町田勝男 上富四一五 〇二五八 二五三〇
※投稿は官製はがきに一首、電話番号明記。

母親の三回忌済み肩の荷を降ろして春待つこころ隠しも
南天に寒露コロンと座りを朝日に映えてプルブル水晶
紅梅の小さき蕾を見上げれば枝の間うつる目白も花見
西行の和歌を詠じて待つ桜米寿をむかへて万感胸に
十六夜の月か中空高く照り簀の子の上にわが影とどむ
大樹林こもれ陽さへも神々し砂利踏みしめて伊勢参りする
寒き日は一枚重ねる如月を衣更着とも言ふことを知りたり
冠雪の富士に真向かふこの道路を聖火迎ふる人連ならむ
赤映ゆる椿を拾ふ散歩夕餉に添えて今日は立春
凍て道に銀漢仰ぐもらい湯の母の手温きあえかな記憶

市川靖子
石川和江
高田一郎
吉田繁
鈴木一
島寄恵子
塩山淑子
祖父江桂子
泉郁子
町田勝男

スマホで広報みよし

いつでもどこでも広報みよしが見られます。「カタボケ」で検索！

- スマホ・タブレットで読める
- 動画も楽しめる
- 10言語【日・英・中(繁体・簡体)・韓・タイ・ポルトガル・スペイン・インドネシア語・ベトナム語】対応

問 秘書広報室 内線 312

まちの掲示板

【まちの掲示板掲載募集】

宗教団体・政治団体・営利目的の投稿はご遠慮ください。1団体につき、年間1回まで先着順で掲載できます。※100字以内。要点のみの掲載となる場合もあります。

◆紙面の予約は前々月の10日まで受け付けます。なお、予約は先着順となります(土・日・祝日の場合はその前日)【申込み・問い合わせ】秘書広報室 ☎ 258-0019 (内線 314)



Let's cooking!

みよし
おうちカフェ

パウンド黒糖カステラ

■材料：17.5 cmx 8 cmパウンド型 2台分

卵白 (L玉)..... 3個	強力粉..... 80g
黒糖..... 100g	ザラメ..... 12g
はちみつ..... 30g	
A 生クリーム..... 30g	
サラダ油..... 15g	

- 卵を卵白と卵黄にしっかり分ける。黒糖をふるいにかけて、かたまりは別にしておく。
- Aとかたまりの黒糖を鍋に入れ、中火にかける。ゴムべらでよく混ぜながら溶かし(沸騰させない)、ボウルに移しておく。
- 卵白をハンドミキサーで泡立て、ふるった黒糖を数回に分けて加えながら混ぜる。艶よく、ねっとりし、軽く角が立つまで泡立てる。
- 軽く溶いた卵黄を2回に分けて加え、都度軽くハンドミキサーで混ぜる。
- ふるった強力粉を少しずつ加え、ゴムべらで切るように混ぜ込む。
- ⑤の生地をゴムべらで2すくい取り、②のボウルに加え混ぜる。それを⑥の生地へ戻し、ゴムべらでさっくりと混ぜる。
- 型の底にザラメを敷き、その上から均等に生地を流し入れ、180℃のオーブンで30分焼く。粗熱が取れたらラップでびったり包む。翌日、翌々日が食べごろ。

レシピ・写真協力：大東ガス株式会社

平成
アーカイブ



上富 地蔵通りの桜

写真は平成2年、地蔵通りに植樹された桜の様子。子育てにご利益がある木ノ宮地蔵堂前の通りは参拝する人が通ることから地蔵通りと呼ばれています。木ノ宮地蔵の祭礼は4月と8月の23、24日。地元、上富囃子の奉納が行われ、出店も出るため賑わいを見せる行事です。写真の桜は今年も花をつけ、通りの景色を彩っていました。