

俳苑

●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 電話(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

住職の読経の中を赤とんぼ	針 田 晃	追風穂づれの音や秋日和	林 保
トンボ群れふつかりそうな土手の道	野 尻 光 之	ひざまくら猫もあくびや秋日和	萩原 雅夫
挙手をして横断の児や秋茜	石 井 敏 男	輪郭を整へ富士の秋日和	金 谷 武
夕風がそつとすき行く秋桜	島 寄 恵 子	椎茸や櫓木に並らぶ笠の列	亀原 美枝子
老の身を気力で生きて秋の夜	沖 野 澄 江	玻璃越しに渡る鳥見るこの平和	小林 紀子
晩秋に紅葉染まりし多聞院	村 瀬 銃 三	野佛の頬撫する風芒の穂	熊倉 知恵子
癒えし後二人で行くや墓参り	大 崎 栄 子	渡り鳥偏西風に乗りてくる	坂井 満智子
花束を抱きて帰る菊供養	田 中 正 三	母に似て腰の曲れるあの案山子	中 西 倫

歌壇

●投稿先・町田勝男 上富四一五一 電話(二五八)二五三〇
※投稿は官製はがきに一首、電話番号明記。また、添削することもあります。

そよ風に旅を続けるあかとんぼ物干竿に翅をやすめぬ
秀山祭姿なつかし福助さん児は雪姫に父を重ねて(金閣寺より)
みよし祭り盛りだくさんのスケジュール終へて夜空に大花火開く
何度目の手術になるや又受けるこれが最後と祈りつつ待つ
お塔婆の先に止まれるあかとんぼ母が頭ちきりしてばし語らふ
畑を埋め伸びに伸びたる雑草を引き抜かむとして足もと揺らぐ
仏壇に青子が供ふばあばへと線香花火残してゆく夏(青子は孫)
遠花火微かに音の聞こえる静かな夜のテレビを消しぬ
西行のごとくに逝きし親友をしのぶ秋桜夕焼けの空
あらがねの土に親しむ菜園の角のスコップ耕運機に代えて

高 山 和 江	西 川 扇 壽 赤	祖 父 江 桂 子	村 上 美 奈 子	市 川 勇 茂	森 下 京 子	仲 野 京 子	上 村 理 恵 子	吉 田 一 朗	町 田 勝 男
---------	-----------	-----------	-----------	---------	---------	---------	-----------	---------	---------

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「昭和」「平成」「最後」「次」そして「準備」。平成最後の師走を迎え、世間の慌ただしい様子を手話でお届けします。

YouTube <http://goo.gl/eEHkAv>
— ARはこの下をかざすとはじまります —

今月の出演
宇治川 晴子 さん(加)
高波 美鈴 さん(自)

昭和 平成

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

●11月号の特集「子どもをばかっした」へのおたより
◆子育て支援の特集と写真も良かったです。(藤久保・Mさん)
◆絵本が好きなので絵本のごとが載っていて良かったです。(藤久保・Sさん)
◆小さいころに読んでもらった本ってずっと忘れないよね。のぞみちゃん僕にも読み聞かせてよ!
◆みらいくんは本を読むとすぐ寝るじゃない...
◆いつも掘りまつりの記事へのおたより
◆お昔を持った女の子の誇らしそうな笑顔がとても印象的でした。スクスク育ってほしいですね。(藤久保・Tさん)
◆みんなの笑顔があふれていても良かったです。(北永井・Tさん)
◆来年は参加したいです!(藤久保・Aさん)

【編集後記】
◆あつという間に一年が過ぎ、年末ムードに。クリスマス、大晦日、お正月と家族と過ごす時間が増えてきます。皆さんもゆつくり過ごしてくださいね。また来年お会いしましょう!良いお年を!(滝澤)
◆淑徳大学女子柔道部を取材して、柔道の素晴らしさを改めて実感。監督の厳しくも愛のある指導と、それに応え練習する部員たち真剣な姿勢が印象的でした。技をかけ、受け身をとると大きな音が武道場に響き渡り、その迫力を存分に感じる事ができました。12月のオンラインチームとの公開練習が今から楽しみです。お忙しい中、取材にご協力いただいた淑徳大学の野瀬監督をはじめとする女子柔道部、関係者の皆さま、本当にありがとうございました。(小林)

◆特集で淑徳大学女子柔道部を取材。迫力満点の練習に圧倒されました。豪快な技を次々に決める部員の皆さんの姿はとてカッコ良く、目が離せませんでした。取材をしていると監督や部員の皆さんの熱い想いが伝わってきて、こちらも熱い気持ちになりました。練習中にもかかわらず、取材にご協力いただき、本当にありがとうございました。(松本)

みよし今昔写真館

旧役場の事務風景

写真は昭和45年に撮影された旧役場庁舎1階の住民課。円形のカウンターがモダンだと好評でした。住民票や戸籍が青焼きや手書きにより交付されていた時代です。約40年が経過した今年8月、住民課窓口には受付番号発券システムを導入しました。窓口隣には、町からのお知らせなどを掲載したモニターも設置しています。是非、ご活用ください。

昔の写真を探しています。秘書広報室までご連絡ください。☎258-0019 (代表)

みよしおうちカフェ

モンブランのブッシュドノエル

■材料: 12cm1本分

- 卵(L玉)..... 2個
- 砂糖..... 40g
- 薄力粉..... 40g
- 牛乳..... 10g
- 【クリーム】
- ホイップクリーム... 100g
- 砂糖..... 10g
- マロンクリーム..... 30g
- 【飾り】
- スライスアーモンド... 3g
- 栗の甘露煮..... 1/4個

- 卵を溶いて湯せんにかき、ハンドミキサーで泡立てたら砂糖を加え、人肌程度になったら湯せんから外す。さらに泡立て、もったりしたら低速で1分くらいキメを整える。
- 薄力粉を①に少しずつ振り入れながら、その都度泡立て器で泡を消さないように大きくゆっくりかき混ぜる。
- 牛乳に②の生地の一部を泡立て器ですくい入れ、よく混ぜる。それを生地に戻し、ゴムべらでなじませる。
- オープンシートを敷いた天板へ生地を流し、空気抜きをして180℃のオーブンで12分焼き、冷ましてからオープンシートをはがしておく。
- ホイップクリームに砂糖を加え、ハンドミキサーで泡立てる。20gを取り、マロンクリームと混ぜ合わせて絞り袋に入れる。
- 生地に筋を数ヶ所入れて丸くくせをつけてから、ホイップクリームを塗って巻く。巻き終わりを下にしてオープンシートで包み、なじませる。
- 両端を切り取り、12cmの長さにする。切り取った部分の1つ(4cmくらい)を上のにせ、切り株にする。全体にホイップクリームを塗り、マロンクリームと飾りでデコレーションする。