

# 俳苑

●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 ☎(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・碧水

初蟬の声の落ち来るベンチかな	田中正三	思い出の本見開けばきらら虫	岩槻和子
老いの秋戻らぬ流れ奥入瀬も	服部厚志	ざわめきて街路に灯る百日紅	石垣庸子
雷鳴に驚く妻が童顔	野尻光之	妻と入る溢るる湯船星月夜	林保
ゆらとご機嫌悪しや走馬燈	荻原雅夫	青バツ紫蘇はそんなに美味しいか	新田規子
一斉に松葉牡丹の目覚めけり	金谷秋子	無風なり真夏の満月眩しかり	砂田幸子
迎火の煙の中に夫を見る	都筑峰子	蟬しぐれ鎮守の杜を震わせて	熊倉知恵子
折れ曲り健気に咲くや螢草	高橋寛	缶ビール半ぶんこして新仏	伊藤幸子
おりよう舞う三年振りの文化祭	西川扇寿紀	物忘れ長寿のあかし茗荷汁	半澤久夫

# 歌壇

●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 ☎(二五八)〇〇一九  
 メールアドレス・hisyo@town.satama-miyoshi.jp  
 ※投稿は、はがきかメールで一首。漢字のルビ、電話番号を明記。

ふる里の背戸の田圃や赤トンボ夢から覚めて天仰ぎみる  
 遊ぼつて待ちかまえてた孫達が我取り合つた日が宝物だった  
 亡き母に言い聞かされた言の葉は人のふり見て我が振り直せ  
 老老の生活の中幼児の泣き声久し暫し聞き入る  
 木槿咲き黒アゲハ舞う光る朝猫扇風機強にして行き  
 息子の母校優勝旗めざして百余年家族ともどもエールを送る  
 縁ありて子猫をもらひ愛らしく思ひあぐねて名は恵ちゃん  
 連日の炎暑続くも遅く凌雲花は色濃く咲けり  
 鳴り響く武蔵太鼓を囲みつつ地域の繋がり久に愉しむ  
 青蜜柑たわわに実りひよどりは日当たる枝をゆらゆら揺らす

高橋寛	星みゆき	石川靖子	清水美智子	新田規子	町田勝男	祖父江桂子	泉郁子	仲野京子	高山和江
-----	------	------	-------	------	------	-------	-----	------	------

## 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「病気」「命」「予防」「基本」「手洗い」。  
 今月は手洗いの話。手洗いのポイントについて話す2人の会話を、  
 ぜひ動画でご覧ください!



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



## 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。「マチイロ」で検索!

- スマホ・タブレットで読める
- 役立つ行政情報を見逃さない

☎ 秘書広報室 内線 312

## まちの掲示板

### 健康エクササイズ 若さを保つ「元気ダンス」

懐メロに合わせた簡単な運動です。  
 (10)とも月3回、1時間)

日 ①月曜日 13:30～竹間沢公民館  
 ②木曜日 14:00～藤久保公民館

料【会費】1,500円/月  
 【入会金】500円※体験無料  
 料 黒岩 ☎090-1692-7714

### 【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、6か月に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。◆紙面の予約は掲載月の6カ月前から前々月の10日まで先着順で受付。(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)

## 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

◆世界農業遺産に認定されてとても素晴らしいなと思いました!(みよし台・Tさん)  
 ◆日本では15地域しかなく、そのうちの1つが三芳町にあること、昔の人たちから受け継いできたものが今も大切に

守られ続けていることに感謝をうけました。(藤久保・こべい)  
 ホントだね!たくさんの人たちの努力で今まで受け継がれてきたなんてすごいや!  
 祝!GIAHS認定! 三芳町で長年精進やってきたけど、中々の上位に入る嬉しさだわ!  
 ◆子どもが小さい時に、上富で落ち葉掃きをしたことがありました。世界農業遺産に認定したなんてすごすぎです!(竹間沢・ジミン)  
 ◆今年始めて落ち葉掃きに参加して楽しかったのでもた

参加したいです!(藤久保・なわ)  
 落ち葉掃きに参加したことがあっても、私もたくさん季節を感じながら自然の音を楽しみたいけど、終わった後に振舞われるけんちゃん汁がまた絶品なのよね!みんなもぜひ参加してね!  
 ◆全日本ジュニアクラシック音楽コンクール受賞の記事、本当に素晴らしい才能を伸ばせる環境が整っていったらいいなと思います。(上富・Kさん)  
 若い世代の活躍がみれてうれしい!僕もみんなの活躍を応援してるよ!

## まちかど ニュース

### NEWS

#### いつも仲良し



向日葵と一緒に笑顔のクッキーとさくら(北永井・柴犬さくら)

#### 身近なニュース募集中 あなたの投稿待ってます!

美味しかったお店のメニューやきれいな景色、珍しい出来事など、身の回りのニュースを投稿しませんか。ご応募は秘書広報室窓口、郵送、メールフォームにて。



## 小学生 富のさつまいもと鶏肉の甘酢あえ

甘酸っぱいタレ・鶏肉・さつまいもの相性が抜群です。食材を一度揚げることで、タレとの味なじみもよくなります。

- 材料:4人分
- 鶏もも肉(皮なし、2cm角切り).....120g
  - しょうが(すりおろし).....1g
  - にんにく(すりおろし).....2g
  - しょうゆ.....小さじ1弱
  - こしょう.....少々
  - 片栗粉.....大さじ3弱
  - 揚げ油.....適量
  - さつまいも(いちょう切り1cm).....1/5~1/4本
  - たけのこ水煮(短冊切り).....30g
  - ピーマン(色紙切り).....1/2個
  - 赤ピーマン(色紙切り).....1/2個
  - 酒.....小さじ2強
  - 黒砂糖.....小さじ1強
  - しょうゆ.....小さじ2強
  - みりん.....小さじ2強
  - 酢.....小さじ2強
  - 水.....大さじ2と1/2強
- 作り方
- ①下味調味料をすべて混ぜ合わせ、鶏肉に揉み込み20分以上置く。◎前日から用意しておいてもOK。
  - ②さつまいもを素揚げする(160℃・3分)
  - ③たけのこ・ピーマン・赤ピーマンに片栗粉をまぶし、サッと揚げる(170℃・1分程度)
  - ④①に片栗粉をまぶして揚げる(180℃・6分)。
  - ⑤Aを加熱し、②③④を絡めて完成

町HPでは給食レシピをたくさん紹介中!二次元コードからアクセス

毎週水曜日、役場1階ロビーで「みよしっ子野菜市」を開催中!新鮮な三芳産野菜をぜひご賞味ください。