

## 俳苑

●投稿先・秘書広報室 藤久保一〇〇一 ☎(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。

マウンドへ走る伝令晩夏光  
長生も一人は寂吾亦紅  
坂道にも笑いやワレモコウ  
祭見る浴衣の幼児皆可愛い  
宅配か先ず匂ひたつ故郷の梨  
大地打つ雷龍の化身なれ  
歌舞伎小屋佇みをれば秋の宵  
秩父路を白夜纏ひて萩の寺

金谷秋子  
志村美代子  
保坂一彦  
野尻光之  
服部厚志  
園田豊美  
中西倫  
長岡昭典  
コンサート余韻まとひし秋の服  
鯛雲夫は無事かと埠頭立つ  
一匙で時の止まりしかき氷  
ナラ枯れの山に響くよ蟬しぐれ  
故人の書を早朝ひとり秋の声  
落雷やピアノ弾く指棒立ちに  
夜長の灯ほつれも親し菜ひも  
名は白露九月八日の陽は灼ける  
田中祥子  
荻原雅夫  
伊藤博  
渡辺貴司  
石垣庸子  
喜納政一郎  
半澤久夫  
田島博之

## 歌壇

●投稿先・秘書広報室 藤久保一〇〇一 ☎(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。

秋風にさそれわれ精出す卓球は整骨院通いのおまけつき  
日の本に鉄の女が誕生か令和の春は奈良の都へ  
レジ打ちのバイトの男子困り顔緑の玉はレタス？キャベツ？  
連日の熱中アラートわくら葉の無情の風に散りゆく哀しき  
蝉全部声を限りに鳴いている異常気象時など待てず  
長い夏虫の音を聞きやすらぎてホッと一息涼風を待つ  
炎天下紅白彩る百日紅をそ揺るる風癒やさる散歩  
秋茜明智平でお出迎えスマホのかどにふうわりとまっつ  
つけボクロ友とデュエット文化祭ピーナツの歌秋空に響いて  
山門の通りの向こう慈眼堂静まり返り正に幽玄

池永みどり  
西川扇寿紀  
星みゆき  
吉田一朗  
新田規子  
石川靖子  
泉郁子  
堀場和子  
木村京子  
高橋寛

## 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「頑張れ」「拍手」「大丈夫」「お疲れ様」「ありがとう」。手話でデフリンピックを応援しましょう！



YouTube <http://goo.gl/eEHkAv> ◀今月は国際手話も紹介！

今月の出演 高波 美鈴 さん



おめでとう 大丈夫

## まちの掲示板

### 福祉喫茶ハーモニー ギャラリー展示作品募集

あなたの作品を「福祉喫茶ハーモニー」に展示しませんか。絵や写真など、壁に飾れる作品なら何でも結構です。詳しくは下記へご相談ください。  
☎ 無料  
☎ 横山八重子 ☎090-4849-1465  
✉ y.yaeko0802@gmail.com

### アトリエ三芳水彩画展 一つの技法 10 の喜び

☎ 11/4(火)～11(火) (初日午後から)  
☎ 藤久保公民館ロビー  
☎ 野田 ☎080-1213-6317

### 【まちの掲示板掲載募集】

- ▶ 宗教団体・政治団体・営利目的は不可。
  - ▶ 開催場所は公共施設に限る。
  - ▶ 一度掲載した団体は次回まで3か月空ける(例：1月号の次は最短で5月号)。
  - ▶ 原稿は100字以内。
  - ▶ 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。
- 【申込み・問い合わせ】秘書広報室 ☎258-0019 (内線314)

## まちかど ニュース

### NEWS

#### もちふわうどん 八割うどん



上富にあるうどん屋さんが美味しかった！オーソドックスなつけ汁以外にもグリーンカレーとか担々麺も良か！（上富・Sさん）

### 身近なニュース募集中 あなたの投稿待ってます！

町内の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。



## 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

◆きこえない人の1日の過ごし方工夫が素晴らしいなと思いました。なかなか普段関わりがないので、このような特集は自身の勉強にもなりました。（竹間沢・Sさん）

きこえない人もきこえる人も、お互いに助け合って、みんながいきいきと暮らせる三芳町にしていきたいね♥  
そうだね！今月はいよいよデフリンピックが行われるから、みんなで応援しよう！  
◆毎月レシピ楽しみにしてます！子どもが野菜をなかなか食べないので参考にさせてもらってます。（藤久保・Kさん）  
おいしいレシピで野菜を好きになってもうえたら嬉しいな！さつまいもなどの旬の野菜で三芳の

秋を味わってみてね。  
◆MIYOバスが凄く気に入っていたのでコースなど知れて良かったです。（藤久保・Yさん）  
私とみらいくんが目印のMIYOバス！ぜひ便利に活用してみよう！  
バスに乗れば羽も疲れないし、妖精的にもオールオッケー！  
【編集後記】  
◆もうすぐデフリンピックのマレーシア選手団がやってくるよ！スポーツで大切なのはやっぱり筋トレ。僕も選手たちと一緒にムキムキな肉体をめざすよ！（みらい）

## 富のフライドさつまいも

### ～ヨッピーソース～

ヨッピーソースはオランダの食に欠かせないフリット（フライドポテト）に添えられることも多い人気のソース。さつまいものフライとも相性バツグンです。

#### ■材料：4人分

さつまいも（皮の汚い部分を削ぐ）…………… 2/3 本  
片栗粉…………… 大さじ 1 弱  
衣  
荒塩…………… 少々  
こしょう…………… 少々  
揚げ油（サラダ油）…………… 適量  
ヨッピーソース  
サラダ油…………… ごく少量  
たまねぎ（みじん切り）…………… 大さじ 3  
マヨネーズ…………… 大さじ 2 強  
カレー粉…………… 少々  
水（ソースの固さ調整用）…………… 必要な量

#### ■作り方

- ①さつまいもは厚さ 2mm の輪切りにし、1cm幅で切る。10 分くらい水にさらし、ザルにあげて水気をしっかり切る。※水気が残っていると揚げるときに油はねするため、ペーパーでしっかり拭き取る。
- ②【ヨッピーソース作り】たまねぎを電子レンジ対応容器に入れ、サラダ油をかけて混ぜたら加熱（600W・30 秒前後）。たまねぎがやわらかくなったら、マヨネーズ・カレー粉・（水）を加えて、混ぜ合わせる。
- ③①に混ぜ合わせた衣をまぶす。
- ④揚げ油を 165℃に熱し、③を入れて 4 分くらい揚げる（表面に少し焦げ目がつく程度）。
- ⑤油から取り出して油を切り、器に盛り付けたら②を添えて完成！

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。

