

広報文芸

【広報文芸応募方法】ハガキまたは封書に三句以内と電話番号を記載し、7月9日(木)【必着】までに直接選者に応募。

俳句 (井上醇女選)

楠若葉 囲む里宮 神々し
鶴木 林 公則
一株の牡丹 大事に老ひにけり
佐田 大西クニ子

緊張のナース 実習襟 涼し
甘木 矢野 由美
十葉の日に日に増えし裏の庭
堤 立花多佳子

酒も好き 甘党もよし 柏餅
堤 石丸アタエ

川柳 (平井良子選)

今月の題「害」

利害なく友との集い 弾む声
千手 山崎 弘子

加害者も被害者も無いゆずり合
来春 見山 英美

報道に心さわぎし サギ被害
甘木 林 ヤヨイ

子つばめの 害敵カラス 巣を狙う
甘木 神宮司美和子

街灯が誘う 害虫多種多彩
小隈 西村シゲ子

短歌 (古賀雅選)

折り紙のかぶとも入れてひ
い孫の初の節句に祝 送れり
杷木池田 吉松 直枝

会釈してペダル踏みゆく乙
女らの衣更して朝の清しき
中原 安陪 良一

海と空だけしか見えぬ 船旅
は未知の心に今日を迎える
堤 蒲池 勝子

【注意】
広報文芸へ応募するときの注意
広報文芸への応募は、俳句・川柳・短歌のいずれかひとつでお願いします。

満一歳おめでとう



だいき
國松 大輝ちゃん
7月18日生(男/小田)
父=智明・母=ゆり



あおい
國松 葵ちゃん
7月18日生(女/小田)
父=智明・母=ゆり



かい
江田 權ちゃん
7月7日生(男/甘木)
父=卓也・母=ちひろ



ゆいな
手島 結花ちゃん
7月26日生(女/杷木林田)
父=敬光・母=真由美



ゆうせい
岩下 悠晟ちゃん
7月16日生(男/菩提寺)
父=和輝・母=章子



あいと
佐藤 亜偉瞳ちゃん
7月29日生(男/堤)
父=雅晃・母=里沙



じょうたろう
窪山 丈太郎ちゃん
7月2日生(男/一木)
父=幹夫・母=桃子



こうき
神崎 皇輝ちゃん
7月29日生(男/日向石)
父=知三郎・母=恵美



りくと
長野 陸杜ちゃん
7月8日生(男/入地)
父=孝幸・母=清香



ゆうしん
井上 雄心ちゃん
7月10日生(男/千代丸)
父=直人・母=麻里央



いずも
日野 出雲ちゃん
7月6日生(男/杷木大山)
父=泰季・母=千鶴



まき
桂下 真希ちゃん
7月8日生(女/馬田)
父=一路・母=香織



めい
高倉 芽依ちゃん
7月29日生(女/長田)
父=崇・母=三貴



ひびき
月俣 日々樹ちゃん
7月6日生(男/柿原)
父=公平・母=里美



しず
中島 志寿ちゃん
7月24日生(女/甘木)
父=裕輔・母=寿予



みなと
八尋 湊都ちゃん
7月4日生(男/柿原)
父=信治・母=映子



ゆま
田中 結方ちゃん
7月19日生(女/堤)
父=英明・母=絵美



なつき
井手 菜月ちゃん
7月29日生(女/杷木池田)
父=崇順・母=直美

8月1日号「満一歳おめでとう」コーナーの申し込みは7月9日(木)までに市行政情報課情報発信・ICT推進係(市役所本庁3階)へ。

デジタルカメラ・スマートフォンで撮った写真はプリント不要です。メモリーカード、またはそのまま持参してください。



【お詫びと訂正】

広報あさくら6月1日号、広報文芸コーナー(川柳)田代昭子さん(頼田)の句に誤りがありました。正しくは次のとおりです。
お詫びして訂正いたします。

【誤】
第九条 残して欲しい祖母の顔

【正】
第九条 残して欲しい祖母の願

●貴重な文化・文化財を支える熟練の技



▲井上さんが製作した亀の工芸品と萱蓑

東日本大震災で被災した岩手県陸前高田市立博物館に所蔵されていた国の登録有形民俗文化財「陸前高田の漁撈用具」の修復に、杷木在住の井上輝雄さんの編んだシュロ縄が使用されました。

シュロ縄職人が減少している中、美奈宜神社(蟻城)の獅子蓑(31ページに獅子蓑関連記事掲載)に注目した関係者が、獅子蓑作成の指導をしていた井上さんにシュロ縄の作成を依頼。

井上さんは、小学6年生の時に、祖父から草鞋やしめ縄の作り方を学んだことがきっかけで、シュロや萱を使い、蓑や縄、草鞋など多くの工芸品を製作しており、太宰府天満宮の田植えで使用される宮司の蓑を10年に渡り提供するなど文化財や文化の保存に貢献。

「蓑やシュロ縄などの工芸品を作り続けたのが、元気の秘訣」と話す井上さん。
井上さんのももには、現在も多くの工芸品の製作依頼があり、「続けられる限り、工芸品の製作を続けたい」と抱負を語りました。

けんこう! Cooking

県栄養士会・病院栄養士協議会 管理栄養士

■材料…【4人分】木綿豆腐 400g、山芋 40g、小麦粉 小さじ2、卵 1個、枝豆 10粒、人参 20g、きくらげ 2g、ごぼう 20g

《たれ》だし汁 100cc、濃口醤油 大さじ2、みりん 大さじ2、砂糖 少々、片栗粉 少々、大根おろし 100g、ネギ

《下味》塩 1g、砂糖 5g、揚げ油

■作り方…①木綿豆腐は、キッチンペーパー、または

枝豆ひりょうずのおろし添え



1人分530kcal

布で包み重しを乗せ水分をきる。②野菜類は長さ1センチくらいの細切りにする。枝豆は粒のまま。③豆腐をつぶしたものと、山芋のすりおろしをまぜ下味の調味料、②切った野菜を入れてさらに混ぜる(硬いときは酒、緩いときは小麦粉を追加してください)。④好みの大きさに丸め、170度くらいの油でゆっくり揚げる。⑤だしと調味料を合わせ火にかけて、水溶き片栗粉で薄めのあんにする。大根おろしとねぎを添える。