文芸広場

菊水短歌会

故国の山々遙か望みつつ
とどまるひと月遠き日の海上　池田たかお

淋しさの果てまでゆきて帰らむや
海おぼおぼと暮れて潮鳴る　東　左千子

クルーズ船ウイルスつれて大騒ぎ
あの海この海請う終息を　荒木　智子

思い出す幼き頃の冬の海
ぽつんぽつんと光る漁火　石山　幸子

この道はどこまで続く登り坂
折返しなしの運命の道　坂本　竹子

祖母の叱言すなおに耐えて来し道よ
八十路の幸に遠き日を謝す　阪野　章子

令和二年九十路いかに歩みなむ
穏やかに踏みしむ残生の道　坂口志げ子

かなしき原俳句会

花筵一枚も見ず終はるなり　康子

縺れ舞ふ黄蝶眩しき朝かな　弘子

休日に聞く鶯の谷渡り　誠一

潮騒のきこゑてきたる石蓴汁　貞子

石垣の苔に桜の散りかかる　明

折々の風に落花の慰霊塔　しん子

天日のひかり満ちゆく紫木蓮　淑乃

菊水俳句会

雲間よりこぼるる日差し花すみれ　永田　紘彦

慰霊祭桜の下でマスクかけ　原　香代子

夭折の義姉植えしとか桜咲く　池田　松子

余生なほなすこと多し日脚のぶ　中山ミサト

学び舎を卒業みんな深マスク　宮中　康雄

肥後狂句

今も昔も　よかライバルは嫁姑　石原かわせみ

今も昔も　政治の世界やみだらけ　髙木せいや

男のくせに　一滴も酒飲まっさん　井上りんどう

めかし込み　野良着脱がすと見違える　池田　茜

めずらしさ　偶にや良かこついいなはる　二瀬　桔梗

御馳走　腹八分ではおさまらん　後藤　撫子

御馳走　嫁と姑との腕くらべ　瀬上　歌子

困った　どちらの義理もはずされん　庄山　道草

田舎道　鼻歌でます散歩道　福永すみれ

和水町公民館図書室だより

問　中央公民館図書室　☎0968・86・2022
　　三加和公民館図書室　☎0968・34・3047

開館午前９時～午後10時（年末年始除く）　１回につき１人５冊まで、２週間借りることができます。

今月は、新聞連載中の本とテレビで紹介された本を紹介しています。
コロナウイルスの流行で、オリンピックやいろいろなイベントが中止・延期になり、大変な年になりましたね！早く落ち着いてくれることを祈るばかりです。外出自粛が騒がれている今こそ、ゆっくり家で読書を楽しんでみませんか。

「発達障害の暮らし日記」

著者：森山　和泉

発達障害にはいろいろな特徴があります。どんな特性を持ち、どう向き合っていけばいいのでしょうか。双子の子育ての体験を基に、マンガとエッセーで分かりやすく伝えています。
（熊日新聞に連載中です。）

「自分で作る ありがとうファイル」

編者：財前　直見

自分にとって必要な情報やレシピ、これからやりたいこと、もしもの時の希望、ありがとうの言葉、家族みんなのことが書いてある大切なファイルを作りました。いろいろな事を思い返しながらオリジナルのファイルを作ってみませんか。

田中城にまつわる話
「和仁人鬼親宗は生きていた？」

問　社会教育課　文化係
☎0968・34・3047

1587（天正15）年に肥後の支配を任された佐々成政の検地に対抗して、隈部氏が反旗を翻したのが肥後国衆一揆の始まりです。和仁氏も隈部氏に賛同して田中城に籠城し、38日に及ぶ攻防戦の末、内部の裏切りにより同年12月5日に落城しました。

同年12月27日付の『豊臣秀吉直書』（小早川家文書之一）では、和仁・辺春氏一族はことごとく討ち果たされ、和仁・辺春一類四人の首が送られてきたことが記載されています。このことから、「和仁・辺春一類四人」は和仁三兄弟「親実（ちかざね）、親範（ちかのり）、親宗（ちかむね）」と姉婿の辺春親行（へばるちかゆき）の首であろうと推測されます。

玉名郡南関町大字今字増永に「田副家御先祖さん」という石祠があります。石祠の内側には、和仁人鬼親宗の子孫といわれる人たちの名前や田中城が落城した日などが刻まれています。また「明治28年4月吉日、十代孫の田副常太郎創立」とあり、代々、田副家に受け継がれてきたことを、常太郎氏が先祖の霊を敬い、また後世に受け継ぐために造ったものと思われます。また、『田副家文書』（1855（安政2）年記述）では、「先祖和仁田中城の城主也」の題名で、和仁氏が田中城に籠城して戦ったようすなど書かれています。その中には、親実は殺され、親範は自害し、親宗の生死は不明との記載も見られます。

和仁三兄弟の石像（人鬼親宗は左の立像）

田中城が天正15年に落城して、268年後の安政2年に書かれた『田副家文書』と明治28年に建立された石祠からみて、一揆とは時代差があり記載内容の信憑性はありませんが、もしかしたら和仁人鬼親宗は生きていたのかもしれません。

旬のものを
簡単アレンジ　「豆まめスープ」

問　健康福祉課　保健予防係
☎　0968・86・5724

［材料（４人分量）］

枝豆	120ｇ
豆乳	340ｇ
玉ねぎ	80ｇ
マーガリン	８ｇ
小麦粉	小さじ２
固形ブイヨン	８ｇ
塩・こしょう	各少量

［作り方］

① 枝豆は沸騰した鍋にやわらかくゆでて水気を切っておきます。玉ねぎは薄くスライスします。
② 鍋にマーガリンを溶かして玉ねぎを炒めます。小麦粉を振り入れながらさらに炒め、水１カップとブイヨンを加えて煮立てます。
③ 豆乳を加え混ぜて温め、塩とこしょうで味を調えます。器に盛り、枝豆を散らします。

ひとくちメモ＆栄養コメント

健康な成人１日当たり豆・豆製品で摂取していただきたい量が、この１品で摂取できます。