

【菊池川流域の自然】
 菊池川流域は熊本県北部を流れる菊池川に沿って広がる地域で、昔から米づくりが盛んな場所です。菊池川流域の地形や地質には大きな特徴があります。かつての火山活動によってもたらされた火山灰や火砕流の堆積物が地形を作り、上流にそびえる標高の高い山々から流れ出す川や地下水が、流域一帯の低地を潤しています。これらの自然現象によって得られた低地の土は、水田に適した土壌となりました。こうした自然の恵みに加えて、地域の人々が重ねてきた工夫や努力も、米づくりを支える大きな力となっています。明治時代、菊池市七城町の一帯はぬかるんだ湿田が広がり、人も家畜も入りにくい土地でした。そこで立ち上がったのが、「土地改良の父」と呼ばれる富田甚平（一八四八—一九二七）です。富田は、田んぼの水はけの悪さが収穫の差につながっていることに気づき、自らの手で改善に取り組みしました。湿った田の地下に青竹を敷き詰め



深掘り！菊池川流域日本遺産エピソード ～伝説と文化をたずねて～

社会教育課
 文化係
 ☎0968(34)3047



▲菊池川

て水の通り道をつくるという方法を試みたのです。すると、ぬかるんでいた土地が徐々に乾き、耕作がやりやすくなりました。この経験をもとに、富田は後に留井戸や水閘土管といった水を自在に調整できる仕組みである「富田式暗渠排水技術」を考案し、数多くの湿田を米づくりに適した土地へと変えていったのです。菊池川がもたらす豊かな自然の恵みと、それを活かそうと力を尽くしてきた先人たちの知恵と努力の結晶が、今もこの地に息づいています。

文芸広場

肥後狂句
 春の足音 迷い始める衣替え 石原かわせみ
 春の足音 やつとからえるランドセル 井上りんどう
 春の足音 阿蘇の野焼が呼び寄せる 二瀬 桔梗
 目に余る 勝手ふうじゃのトランプ奴 高木せいや
 目に余る 躰ちゅうての置き去りは 庄山 道草
 参ったなア おごると口のきやあすべり 池上 沢庵
 参ったなア 男の料理上手です 瀬上 歌子

かなしき原俳句会
 花だより同窓会の待たれたる さくら
 穏やかな音のせせらぎ花筏 康子
 春灯下帯むらさきの新刊書 弘子
 存へて土手に陣取る桜かな 誠一
 高らかに歓喜の声や初雲雀 明

菊水俳句会
 たんぽぽや杜の道に咲き並び 本田美穂子
 乾盃やさくら散りこむ紙コップ 池田 松子
 つり堀に待ちに待ったりやまめかな 嶋田 俊一

～和水町公式 Instagram～



和水町公式Instagramの「今日の石人」では、交通安全週間や、職員採用試験の周知などをしました。小学校では、交通安全教室が行われ、こどもたちが交通安全のルールを学んでいました。町の旬な情報を発信しています。ぜひフォローしてみてください。



おうちで食べたい給食レシピ！ 「ひじきごはん」



小学生量 4人分 (カッコ内は目安の量です)
 ごはん……………お茶碗4杯分
 鶏肉……………40g
 ひじき……………5g (大さじ1と1/2)
 油揚げ (千切り)……………25g (2枚)
 人参 (千切り)……………50g (5cm)
 ごぼう (みじん切り)……………50g (1/3本)
 むき枝豆……………25g (15さや分)
 干しいたけ (みじん切り)……………3g (1個)
 *しいたけの戻し汁をとっておく
 炒め油……………適量
 三温糖……………小さじ1/2
 濃口しょうゆ……………大さじ1と1/3
 料理酒……………小さじ1と1/2

【作り方】
 ① フライパンに油を熱し、鶏肉を酒と一緒に炒める。ごぼう、にんじん、しいたけ、ひじきの順に炒める。
 ② しいたけの戻し汁を入れ、煮立ったら油揚げを入れて、三温糖、しょうゆで調味する。
 ③ 水分がなくなるまで炒め、枝豆を加える。できあがった具をごはんに混ぜて完成！

ひとくちメモ

ひじきごはんは、食物繊維やカルシウムなどを豊富に含むひじきを使った栄養価の高いメニューです。さらに栄養価をアップさせるため、大豆を入れて作ることもあります。作り置きもしやすく、お弁当にもおすすめです。ぜひご家庭でも作ってみてください！

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。

5月30日は、その語呂合わせから『ゴミゼロの日』です。メディア等でも話題になりましたが、ゴミの出し方を間違えると大きな事故につながる可能性があります。生活しているとゴミが出るのは仕方ありませんが、環境のことを考えると極力減らしたいものです。物を購入するにあたって、本当に必要なものかどうか考えることが大事かもしれません。



「ためない暮らし」
 有元 葉子 (大和書房)

『「ためない」とは、何でも捨ててしまえばよい、ということではありません。捨てたものがどうなるかも頭に入れて、持てるものはできる限り使い切るべきです。(はじめに)より抜粋』これこそが、ごみを減らし無駄なく過ごすことの基本ではないでしょうか。料理研究家である著者の、食材の使い切り方、さらには暮らしの整い方等参考になる内容が満載です。



「僕の仕事はごみ清掃員。」
 滝沢 秀一 (河出書房新社)

お笑い芸人でもある著者が、生活のために始めた清掃員の仕事。18冊目になるという本著は、中高生向けにわかりやすく書かれています。「人間性はごみに出る！」「人生を豊かにするお金とごみの話」「自分の身は自分で守るべし」と三部構成で、大人も(大人が!)考えさせられる内容です。「ごみ」に対する向き合い方が変わります！