

文芸広場

肥後狂句

じわじわ 境界線ははみ出とる 福永すみれ
じわじわ 本音出しよる嫁姑 二瀬 桔梗
たまがった 自覚は無くて再検査 石原かわせみ
たまがった 半導体で様変わり 池田 茜
たまがった 推し活の果て家も売り 池上 沢庵
たまがった イオンモールの爆発は 井上りんどう
つーさらん 歌はやっぱり演歌です 瀬上 歌子
つーさらん 告げ口されてもめたくり 高木せいや
つーさらん 儲かるならアぬしがセエ 庄山 道草

かなしき原俳句会

新米に農家泣かせの相場かな 誠一
秋彼岸仏間に集ふ従兄弟会 明
粒々に光る仏飯今年米 弘子
菊水俳句会
亡夫の回忌酒とケーキと菊の花 池田 松子
新米は大きい茶碗でにぎり飯 本田美穂子
秋は秋忘れず咲くや彼岸花 嶋田 俊一

～和水町公式 Instagram～

和水町の「今」を発信しています！

イベント情報やお知らせをいち早くチェック！

広報紙に載らない写真も動画もたくさん！

フォローはこちらから

町Instagram

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。

11月1日、第43回金栗四三翁マラソン大会を開催されます。いよいよ本格的な長距離シーズンの到来です。和水町では、毎年町内の中高生を対象に「箱根駅伝観戦ツアー」を実施しており参加者の皆さんは、感動と興奮を肌で感じることができると思います。さて今回は、池井戸潤原作の「俺たちの箱根駅伝」を紹介します。主人公の苦悩・課題に向け挑戦する姿を自分に置き換えてみてはいかがでしょうか。

「それは、ただのレースではない」

「俺たちの箱根駅伝 上」
池井戸 潤
(文芸春秋)

2年連続で本戦出場を逃した崖っぷちチーム、古豪・明誠学院。
4年生の主将・隼人にとって10月の予選会が最後の挑戦だ。故障を克服し、渾身の走りを見せる彼らに襲い掛かるのは「箱根の魔物」。
隼人は、箱根路を走ることができるのか？
絶対に負けられない戦いが始まる。

「217.1km。伝説のレース、開幕」

「俺たちの箱根駅伝 下」
池井戸 潤
(文芸春秋)

明誠学院駅伝チームを率いることになった、商社マン伝説のOB甲斐。
彼が挙げた規格外の目標は、寄せ集めチームのメンバーだけではなく、ライバルやマスコミをも巻き込んでゆく。
煌めくようなスター選手たちを前に、彼らが選んだ戦い方とは？
青春とプライドを賭け、走り出す。

山鹿温泉

山鹿温泉の発見は今から約900年前にさかのぼります。保元元年（1156）、戦に敗れ都から落ち延びてきた宇野親治が、山中で鹿が湯につかって傷を癒しているのを見かけました。これが山鹿温泉の発見と伝えられています。実際には山鹿の地名はさらに古い奈良時代の「筑後国土記逸文」や、平城京で発掘された木簡にも「山鹿郡」の文字

玉名温泉

昔、都の姫さまが観音様のお告げを受け玉名の炭焼き小五郎の元に来ました。小五郎は「食べるものもないから」と縁談を断りますが、姫は「お告げだから妻にしてほしい」と小五郎にお金を渡して米を買いに行かせます。お金の価値を知らない小五郎は、沼にいる白鷺にお金を投げつけました。怪我をした白鷺は湯煙がのぼる田んぼに降り、しばらくすると元気に飛び去りました。不思議に思った小五郎がこの田んぼを探ると、地の底から熱い湯が湧き出ていました。これが玉名温泉の由来です。

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

画：東 耕平

さつまいも団子汁

4人分量

- さつまいも……………1本
- 小麦粉……………150g
- 鶏もも肉……………20g
- 乾燥しいたけ……………4g
- 白菜……………80g
- 大根……………80g

- 人参……………40g
- ねぎ……………2g
- 煮干し……………6g
- 水……………500ml
- うすくち醤油…大さじ1
- 酒……………小さじ1と1/2

作り方

〈下処理〉
乾燥しいたけは戻しておく。（戻し汁はだし汁として活用する）
煮干しと水でだしをとっておく。

- 人参、大根はいちょう切り、白菜、鶏もも肉は一口大に、戻しておいたしいたけは薄切りに、ねぎは輪切りにする。
- 煮干しでとっておいただし汁に、しいたけの戻し汁をお好みの量加え、①で切った食材を全て入れ、中火で火を通す。
- さつまいもは皮をむき、火が通りやすい大きさに切り、耐熱容器に入れ、ラップをしてレンジで加熱する。（竹串などで刺してみて中まで火が通っているか確認しながら調整する）
- さつまいもをつぶし、様子を見ながら小麦粉を少しずつ加え生地をこね、耳たぶ程の軟らかさになったら一口大の5mm程の厚さに形を整える。（芋によって水分量が違うため、小麦粉の量は調整する）
- 沸騰している②の中に④のさつまいも団子を入れさらにひと煮立ちさせる。
- 食材全てに火が通ったら、うすくち醤油、酒で味を調え最後にねぎを加えて完成。

ひとくちコメント

団子にさつまいもを加えることで、食感が軟らかくなり食べやすくなります。また、団子をフライパンで焼いてから入れると、香ばしさがでて、また違う味わいになります。

31 | 広報なごみ | 2026 November |

広報なごみ | 2026 November | 30