文芸広場

肥後狂句

金メダル　白寿夫婦は医者知らず　福永すみれ
金メダル　友情の輪で獲りもどす　瀬上　歌子
金メダル　ひ孫手製の米寿宴　池田　茜
あらしもた　夫婦喧嘩の種まいた　二瀬　桔梗
あらしもた　すかすつもりが音ん出た　高木せいや
あらしもた　口から本音ひっと出た　庄山　道草
ゾクゾクッ　まさかコロナじゃなかろうか　井上りんどう
ゾクゾクッ　昔はほの字今悪寒　池上　沢庵
ゾクゾクッ　風邪薬より病院へ　石原かわせみ

かなしき原俳句会

戦なき七十九年雲の峰　弘子
胸深く残りし銀河眠られず　貞子
青空をカンバスにして百日紅　誠一
夏草に名も無き墓石隠れけり　明
星草の句ひ溢るる散歩道　康子

菊水俳句会

白雲(しらくも)も動こうとせぬ暑さかな　宮中　康雄
友の末案じながらも夏は過ぎ　嶋田　俊一
耐えて咲く百日草の生命かな　本田美穂子
ぜい沢(たく)にひねもす冷房独居かな　池田　松子

みんなの広場

全国大会に出場された方を紹介します!!

厳しい予選を勝ち抜かれ、熊本県代表として全国大会へ出場されました。

福山　拓海さん
年齢：17歳
出身：平野
種目：バスケットボール
所属：九州学院高等学校

全国大会等出場補助金を交付しています
・全国大会出場の場合：30,000円
・世界大会出場の場合：50,000円
※補助金の交付は団体または個人に対してそれぞれ年度内に１回限りとします。
問社会教育課　社会体育係
☎0968・34・3047

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。

食欲の秋がやってきました！秋の味覚で美味しいものはたくさんありますが、今回は「さんま」が登場する絵本を紹介します。まだまだ暑い日が続きそうですが、旬のものを食べて、本を読んで、体と心に栄養補給してください。

「落語絵本　めぐろのさんま」
川端　誠
（クレヨンハウス）

お殿さま一行が馬を駆り、ひなびた里へさしかかったお昼時、さんまの焼けるにおいが漂ってきます。殿さまは鼻をピクピク、「さんま？それはなんじゃ」。初めて口にし、「さんまとは美味」「目黒は、よいのう。代わりをもて！」とご満悦。城に帰っても、目黒で食べたさんまの味が忘れられず、無理を言って、ようやく口にしたさんまとは!?庶民でよかったと、しみじみ思います。

「きょうのごはん」
加藤　休ミ（偕成社）

買い物を終えた夕方になると、どの家からもいい匂いがしてきて…それぞれの家のそれぞれの晩ご飯を、自由気ままな身分のねこがのぞいて回ります。どの家のご飯もおいしそうで、なかでもさんまの焼き色がとってもリアルなんです。そして最後には、ねこもとびきりの晩ご飯にありつくことができます。皆さんの今日の晩ご飯は、何ですか？

【玉名圏域定住自立圏共生ビジョンに基づく展示事業】

「版画家　秀島由己男コレクション展　－創作のひみつ－」の開催

和水町で創作活動をされていた故秀島由己男氏のコレクション展を、玉名市立歴史博物館こころピアで開催します。

この展示は、秀島先生の作品を和水町内だけでなく定住自立圏内（玉名市・玉東町・南関町）に周知し顕彰することを目的としたものです。コレクションを調査する中でわかった創作のひみつについても展示します。

こころピアでは、菊池川流域の文化についての常設展もありますので、ぜひこの機会にご観覧ください。

（1）展示名　「版画家　秀島由己男コレクション展　－創作のひみつ－」
（2）場　所　玉名市立歴史博物館こころピア　レクチャーホール
　　（熊本県玉名市岩崎117　☎0968・74・3989）
（3）期　間　９月21日㊏～10月27日㊐まで　※初日の開始時間については、和水町ホームページでご確認ください。
（4）入場料　無料（常設展の観覧は有料になります。）
（5）内　容　作品及びコレクション約40点
　　秀島氏の代表作のほか、未発表作品や他者作品などのコレクションも展示します。

（提供：熊本市現代美術館）

代表作
「春の城-扉」

おうちで食べたい給食レシピ！「ゴーヤチャンプルー」

４人分量〔かっこ内は目安量です〕
豚肉……50ｇ
玉ねぎ〔薄切り〕
……150ｇ〔中3/4個〕
人参〔短冊または千切り〕
……35ｇ〔４㎝〕
ゴーヤ〔薄切りして軽く塩もみする〕
……75ｇ〔1/3本〕
絞り豆腐〔崩す又は角切り〕
……75ｇ〔1/4丁〕
卵……75ｇ〔１個と1/3個分〕
うすくちしょうゆ……小さじ1/2
こいくちしょうゆ……小さじ1/3
みりん……少々
酒……小さじ１
塩……ひとつまみ
こしょう……少々
ごま油……適量

［作り方］
① フライパンにごま油をしいて、豚肉、酒、玉ねぎ、人参、ゴーヤの順に炒める。塩・こしょうを振る。
② 絞り豆腐も加えて炒め、野菜に火が通ったら、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆ、みりんを入れる。
③ 溶き卵を加え、火が通ったら完成！

ひとくちメモ
ゴーヤは夏野菜の１つですね。独特の苦みは、食欲を増す働きがあるといわれています。
まだまだ暑い日が続きますので、しっかりと食事をとって、夏バテを予防しましょう。