文芸広場

肥後狂句

クリスマス　経費払うは爺と婆　福永すみれ
クリスマス　この年てちゃあ胸躍る　池上　沢庵
クリスマス　イルミネーション際立って　池田　茜
クリスマス　サンタに化けたバイト代　二瀬　桔梗
クリスマス「クルシミマス」と聞こえます　高木せいや
御用納め　明日からハワイさぞよかろ　瀬上　歌子
御用納め　病院行きが用納め　井上りんどう
年越し　ゆるっと聴こか除夜の鐘　庄山　道草
年越し　箱根の宿でお年玉　石原かわせみ

かなしき原俳句会

秋の雲色重ねつつ暮れにけり　貞子
裁縫の妻に射し込む冬日かな　誠一
姉逝きて輝き増すや冬銀河　明
落つる日の透けて眩しき冬木立　康子
病癒え白菜一刀両断す　弘子

菊水俳句会

枯れた野のむかご取りては食べにけり　嶋田　俊一
里の道冬山凜(りん)とそびえおり　宮中　康雄
ひと群の菊に宿かる露と月　本田美穂子
待ちわびしお宮の森の黄もみじ　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!!

静岡県で開催された少林寺拳法の全国大会に、和水町から熊本県代表として出場されました。

松永さんは、昨年度に続いての出場です。

【大会名】
2024少林寺拳法全国大会inふじのくに
【出場者】 **松永　靖明　さん（原口）**
松永　怜生　さん（原口）９歳
【期　日】 **令和６年11月16日～11月17日**
【種　目】 **組演武　親子の部**

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。

また新しい一年が始まります。今年もいろいろな出来事が起きるでしょうが、「自分」が「元気」でいられるように心がけたいものです。「元気」になる楽しみの一つと言えば、食べること・飲むこと！ではないでしょうか。今月は、食べること・飲むことの新しい世界が広がる本を紹介します！

「きのう何食べた？」
よしなが　ふみ
（講談社）

几帳面な弁護士・筧史朗と、人当たりの良い美容師・矢吹賢二の２人が２LDKのアパートで暮らす毎日を食生活メインに展開する物語。料理のシーンもほとんどレシピ本同然の詳細な描写があり、食材や調味料の代用は何がいいかなどのアドバイスもおりこまれています。今日のごはんの献立の参考にもなりそうです。

「琥珀の夢で酔いましょう」
村野　真朱
（マッグガーデン）

京都の広告会社に勤める剣崎七菜は、社内の人間に自身の仕事が認められないことに苛立ちを感じていた時、偶然入った居酒屋「白熊」で、店主・野波隆一とカメラマン・芦刈鉄雄、そして「クラフトビール」に出会います。ビールは実際に存在するので、本を読んで興味のある「クラフトビール」を飲む楽しみもあります！

熊本県文化財保護大会で被災古墳復旧事業の報告を行いました

問 社会教育課　文化係　☎0968・34・3047

11月18日㈪に県庁地下大会議室を会場に開催された「令和６年度熊本県文化財保護大会」において、「被災装飾古墳の今とこれから」と題し、熊本地震などで被害を受けた装飾古墳がある玉名市、和水町、熊本市、嘉島市から復旧事業の報告を行いました。

いずれの自治体においても、事前調査と工法検討に時間がかかり、復旧のめどが見えてきた自治体もあれば、ようやく古墳内部の安全確保の見通しが立ち、これから具体的な調査に着手するところもあります。

和水町では、装飾古墳である塚坊主古墳が今年度中に工事完了する予定、また装飾古墳ではありませんが、同時に復旧を進めている江田船山古墳については、令和７年度の工事完了を見込んでいます。

報告後に行われたパネルディスカッションでは、災害に備えて平時から記録を残しておくことの重要性や、古墳ごとの特徴に応じた対応が必要であること、装飾古墳の価値を損なわないために、持ち込む資材一つ一つにも細かな注意が必要なことなど、復旧事業の難しさについての意見が出ました。

最後に、古墳がここまで被害を受けたことは初めてのことであり、熊本での復旧事業は、全国や世界においてもお手本となる事例になるだろうとの講評も受け、復旧事業を進める責任を改めて感じた機会となりました。

保護大会での報告の様子

塚坊主古墳（装飾古墳）内での調査状況

おうちで食べたい給食レシピ！
「なす入りミートソーススパゲッティ」

大人量２～３人分（かっこ内は目安量です）
合いびき肉……210g
たまねぎ（みじん切り）150g（3/4玉）
人参……90g（2/3本）
なす（いちょう１㎝）……90g（1/2本）
★ケチャップ……大さじ６
★ウスターソース……小さじ１
★デミグラスソース……小さじ２
おろしにんにく……小さじ1/4
赤ワイン……小さじ１
塩……小さじ1/5
こしょう……少々
炒め油……適量
スパゲッティ……180g
粉チーズ……大さじ１～２

［作り方］
① 油でおろしにんにくを炒め、香りが出たら、ひき肉、赤ワイン、玉ねぎ、人参、なすの順に加えて火が通るまで炒める。
② 塩・こしょうも加えて炒め、★の調味料で味をつける。
③ スパゲッティは、塩少々（１ℓに対して４gの量）を加えた湯で規定時間ゆでる。
④ ②に③を混ぜ、粉チーズをかけて完成！

ひとくちメモ

本に出てくる料理を紹介する「おはなし給食」で提供したメニューです。この時は、なすが苦手な男の子のお話「そのときがくるくる」という本を紹介しました。食に関心を持つとともに、図書に親しんでほしいという気持ちで取り組んでいます。