

俳苑

●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 ☎(二五八)〇〇一九
※投稿は官製はがきで楷書で二句 漢字には全てルビをふり電話番号を明記
●選者・村上しげお

粗末なる団扇の風を愛しけり
眠れぬ夜金魚見詰めて独り言
風変る家路を急かす雲の峰
もくもくと入道雲の山いくつ
あぢさみの青ほとぼしる明月院
信玄の頼も撫でしや青田風
つやもよし赤玉葱のなまめかし
教会の尖塔高く夏の空
香水の濃き人のみてゴッホ展
史を残す古城に響る夕月夜

宮下富子 空少し雲と分け合い夕月夜
亀原美枝子 けがれなき驚草の舞句会卓
大崎栄子 緑陰を捨ふ蠟の押車
森キヌ子 入梅や廻る季節の早さかな
森下茂 デイケアー七夕飾りで夢描く
島津和子 兄徳う青のあじさい寺参り
五ノ井節子 定年の暮し身につき冷奴
熊倉知恵子 子供達お祭りよそにかき氷
上遠野紘一 石畳に映ゆる木漏れ日夏の蝶
林保 祖父と孫舌を出す癪暑さかな

金谷武 小泉かね 八重倉シツエ 沖野澄江 高山和江 島寄恵子 半沢久夫 高山正彦 高野嘉子 関根順子

歌壇

●投稿先・町田勝男 上富四一五一一 ☎(二五八)二五三〇
※投稿は官製はがきに一首、電話番号明記。また、添削することもあります。

ながながと時を流して湯に浸るスーパ―銭湯のざわめきの中
五月雨に濡る小鹿の背さむく奈良の都の宵はむらさき
寒に耐へて今咲き初むる松葉菊わが誕生花六月の花
つかのまの命なりけりかけるふのあるかなきかの飛翔愛しむ
病癒えた絵の好きな友の試歩に遇ふ描きて欲しくカヲを剪るなり
今は亡きひばりが唄ひき「一本のえんぴつ」かなし反戦の歌
掘りあげた芋たかだかか青空に突き上げた少女のあかるい笑顔
庭の梅夫が挽ぎきてジャムにせんと味見をしつつほどよき仕上がり
麦秋の野をわたりゆく風の中に父母の墓はら風もやさしむ
鼻濁音使ふは五人に一人とぞ そうなのかなあと思ふ日日なり

上村理恵子 石川靖子 泉郁子 清野健一 井上悦男 石井敏郎 星野一郎 折田和子 沢田哲子 鈴木繁子

日本手話で広げよう心の輪

新しい言語「手話」ははじめませんか？

災害

●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 ☎(二五八)〇〇一九
※投稿は官製はがきで楷書で二句 漢字には全てルビをふり電話番号を明記
●選者・村上しげお

●以前から思っていたのですが、魅力的な商品が広報に登場するので、主婦としては良いな、食べてみたい、飲んでみたいと思っても値段が気になります。紅茶アイスや狭山茶コーラはいくらですか？ (Sさん)

●毎月広報みよしを楽しみにしています。今月は狭山茶コーラを飲んでみたいと思いました。(Kさん)

●狭山茶コーラがとても気になる。(Hさん)

●三芳町には魅力的な商品がたくさん☆金額などはお店によって違うことあるのにお店に問い合わせしてみたい。食べてみたい、飲んでみたいの感想もお待ちしています！

●三芳町に住んで5年になります。子どもができてから子ども通信のページなどに子育てについての必要な情報がたくさん載っていることに気づき、今は全てのページに目を通しています。(Sさん)

●全ページを見てもらえているなんて、広報担当者感激していたよ。広報には子ども向けの楽しいイベント情報や大切なお知らせもチェックしてね

●スマートフォンインター化

●以前から思っていたのですが、魅力的な商品が広報に登場するので、主婦としては良いな、食べてみたい、飲んでみたいと思っても値段が気になります。紅茶アイスや狭山茶コーラはいくらですか？ (Sさん)

●毎月広報みよしを楽しみにしています。今月は狭山茶コーラを飲んでみたいと思いました。(Kさん)

●狭山茶コーラがとても気になる。(Hさん)

●三芳町には魅力的な商品がたくさん☆金額などはお店によって違うことあるのにお店に問い合わせしてみたい。食べてみたい、飲んでみたいの感想もお待ちしています！

●三芳町に住んで5年になります。子どもができてから子ども通信のページなどに子育てについての必要な情報がたくさん載っていることに気づき、今は全てのページに目を通しています。(Sさん)

●全ページを見てもらえているなんて、広報担当者感激していたよ。広報には子ども向けの楽しいイベント情報や大切なお知らせもチェックしてね

●スマートフォンインター化

まちの掲示板

みよし町民文化祭「カラオケの集い」出演者募集

■10月18日(日)開場10:30開演11:00
藤久保公民館ホール
■9月1日～5日藤久保公民館にて氏名・電話・曲名・歌手名を記入
■30人割出演料200円(受付で)DAM機器使用、全曲2コーラス
■斎藤 ☎253-0148

英会話サークル サンシャイン

オーストラリア人の先生の指導です。楽しいグループなので、ぜひ見学いらしてください。(初心者歓迎)
■毎週木曜日 19:15～20:45
■藤久保公民館
■石井 ☎090-3697-1203

どけん祭り ふじみ野支部結成10周年記念

ニンニンジャーショー、フワフワドーム、動く車試乗、タイルアート、フリマ(出店募集)、模擬店等親子で楽しめるものいっぱい
■9月13日(日)10:00～15:00
■富士見市文化の杜公園園地
■土建ふじみ野支部 ☎251-2540

サンフラワーサークル会員募集

私たちは社交ダンスサークルです。健康、体力づくりに役立ちますので、一度見学に来てください。
■日曜日 10:00～12:00
■三芳町公民館等
■上田 ☎090-9324-8498
■有馬 ☎090-9308-3502

【まちの掲示板掲載について】宗教団体・政治団体・営利目的の投稿はご遠慮ください。1団体につき、年間1回まで先着順で掲載できます。※100字以内。要点のみの掲載となる場合もあります。◆紙面の予約は前々月の10日まで受け付けます。予約は先着順です。【申込み・問い合わせ】秘書広報室 ☎258-0019 (内線313)

おたよりだより

広報みよしに寄せられた声をお届け!

FROM READERS

●8月号の特集「トカイナカ」へのおたより

◆とても綺麗な花嫁さん、ブーケや髪飾りが三芳の野菜たちで作られているなんて信じられない。素敵です。(P.N.: さわつつさん)

◆大変興味深く、時間をかけて拝見しました。地元の方々から地元ならではの結婚式を挙げたということに感動しました。(Yさん)

◆自然と縁に囲まれてとても住み良い三芳町に越して来て早11年目になります。もう離れたくないですね。その町で正に手作りのブライダル、なかなか出来ないですよ。感激。(Nさん)

先月号の平地林ブライダルにたくさんのおたよりをいただきました。平地林の緑の中の結婚式、すごく素敵!純白のウエディングドレス憧れちゃう♡

◆以前から思っていたのですが、魅力的な商品が広報に登場するので、主婦としては良いな、食べてみたい、飲んでみたいと思っても値段が気になります。紅茶アイスや狭山茶コーラはいくらですか？ (Sさん)

◆毎月広報みよしを楽しみにしています。今月は狭山茶コーラを飲んでみたいと思いました。(Kさん)

◆狭山茶コーラがとても気になる。(Hさん)

◆三芳町には魅力的な商品がたくさん☆金額などはお店によって違うことあるのにお店に問い合わせしてみたい。食べてみたい、飲んでみたいの感想もお待ちしています!

◆三芳町に住んで5年になります。子どもができてから子ども通信のページなどに子育てについての必要な情報がたくさん載っていることに気づき、今は全てのページに目を通しています。(Sさん)

◆全ページを見てもらえているなんて、広報担当者感激していたよ。広報には子ども向けの楽しいイベント情報や大切なお知らせもチェックしてね

◆スマートフォンインター化

◆以前から思っていたのですが、魅力的な商品が広報に登場するので、主婦としては良いな、食べてみたい、飲んでみたいと思っても値段が気になります。紅茶アイスや狭山茶コーラはいくらですか？ (Sさん)

◆毎月広報みよしを楽しみにしています。今月は狭山茶コーラを飲んでみたいと思いました。(Kさん)

◆狭山茶コーラがとても気になる。(Hさん)

◆三芳町には魅力的な商品がたくさん☆金額などはお店によって違うことあるのにお店に問い合わせしてみたい。食べてみたい、飲んでみたいの感想もお待ちしています!

◆三芳町に住んで5年になります。子どもができてから子ども通信のページなどに子育てについての必要な情報がたくさん載っていることに気づき、今は全てのページに目を通しています。(Sさん)

◆全ページを見てもらえているなんて、広報担当者感激していたよ。広報には子ども向けの楽しいイベント情報や大切なお知らせもチェックしてね

◆スマートフォンインター化

みよし今昔写真館

元三芳小学校第二分校 竹間沢分校

昭和60年に撮影された写真です。現在の歴史民俗資料館のできる前の写真で、竹間沢分校の校舎を文化財資料館と竹間沢文化会館として使用していました。校庭部分に歴史民俗資料館の建物が建築され、昭和63年に校舎の跡地に旧池上家住宅が移築復元されました。写真左の「火の見櫓」は現在も残っています。

昔の写真を探しています。秘書広報室までご連絡ください。☎258-0019 (代表)

みよしおうちカフェ

栗まんじゅう

Let's cooking!

【6個分】
卵..... 17g
砂糖..... 27g
有塩バター..... 7g
重曹..... 小さじ1/6
水..... 小さじ1/6
コンデンスミルク..... 7g
薄力粉..... 60g
白こしあん..... 100g
栗の甘露煮..... 30g
けしの実..... 小さじ1/2
打ち粉..... 10g
卵黄..... 適量
みりん..... 適量

- ①ボウルに卵を入れ、泡立て器でよく混ぜてから砂糖を加え、すり混ぜる。
- ②①のボウルを湯せんにつけて、混ぜながら砂糖を完全に溶かす。
- ③湯せんからはずし、バター、コンデンスミルクを加え混ぜる。バターが溶けたらボウルの底を冷水にあてて少し冷まし、水で溶いた重曹を加える。
- ④薄力粉を加え、粉が見えなくなるまでさっくり混ぜ、ひとまとめにラップをして冷蔵庫で15分休ませる。白あんを6等分に丸めておく。栗を6等分に切っておく。
- ⑤④を打ち粉をふったバットに入れ、表面がなめらかなるまで折りたたむようにこねる。
- ⑥生地を6等分にして丸める。栗は白あんの中に入れて、丸めておく。生地を手のひらで平らにし、白あんを包んで栗の形に整える。
- ⑦つや出しにみりんを混ぜた卵黄を塗って、けしの実を飾り、170～180℃のオーブンで焼き色がつかまで10～12分焼く。

レシピ・写真協力: 大東ガス株式会社