

「オランダ・マレーシアのホストタウン三芳町」

決定！マレーシアパラリンピック事前合宿



PICK-UP

三芳町はマレーシアの共生社会ホストタウンに登録、パラリンピック選手の事前合宿が決まりました。競技はバドミントン、アーチェリー、陸上、水泳を予定。いずれもメダルを狙える強豪国です。世界トップレベルの選手が町にやってきます。パラリンピックも盛りあがろう！

MIYOSHIオリンピックアードでは、スポーツや文化・教育などを融合し、新たな生き方の創造をめざします。

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

◆表紙の桜と月の写真がとっても綺麗。桜が見られる場所が載っていて参考になりました。(藤久保・一さん)  
◆桜が大好きなので、町内の様子

様子が嬉しかったです。桜を見ると元気が出ます。(藤久保・一さん)  
みんなおたよりありがとう！三芳さくらまつりは残念ながら中止になってしまいましたが、町で桜を見かけたらずい見上げて春を感じてみてね！  
みなでお花見ができません！のはとても残念だけど、こんな時だからこそ春を感じて元気になるわね！  
◆毎号楽しみにしています。(藤久保・Wさん)

日本手話で広げよう心の輪  
新しい言語「手話」はじめませんか？

入学  
今月覚えてほしい日本手話は「入学」「偶然」「親子」「役に立つ」「喜び分かち合う」。息子の入学式で偶然遭遇した嬉しい出来事を手話でお届けします。



YouTube <http://goo.gl/eEHkAv>



俳苑  
小林紀子  
熊倉知恵子  
抜井満智子  
任田美智子  
服部厚志  
島崎恵子  
金谷秋子  
野尻光之

わが庭にめじろの番  
砂浜に海苔簀並ぶや波の音  
フリージア乙女恥らう恋談議  
梅見茶屋多摩清流を足元に  
梅の花届かぬ枝に香をひろふ  
春の水鯉ゆらゆらと寄つて来る  
暖冬で野菜よく出来値が下がる  
乗り過ぎし見なれぬ町に春の風

中西靖子  
亀原美枝子  
石川靖子  
林保  
荻原雅夫  
金谷武  
村瀬銃三  
志村美代子

歌壇

●投稿先・町田勝男 上富四一五二一 〇二五八 二五三〇  
※投稿は官製はがきに一首、電話番号明記。

記念館順路めぐれば朝彦の良寛像は友にかも似ん  
螢草揺るるタイトル美しく作者を好きとふ人なつかしむ  
粉雪舞ひ古式ゆかしく地鎮祭祝詞朗朗安寧いのる  
暖かき師走のひと日暮参り元氣でしたと夫に報告  
老いる身の一人の時間長かりき水仙の花陽を受けて咲く  
冬の朝ばあばと青子やつてくるただそれだけで弾む日曜  
点々と電線に積む細雪つららとなりてきらめくあした  
としつきは流るるごとしチコちゃんに叱られぬやう生活愛しむ  
年の瀬の詠歌の集いに贈らるる酒は田酒のみどるおす  
サックスを奏でる孫ははれやかに令和元年二十歳をむかふ

町田勝男  
鈴木繁子  
祖父江桂子  
村上美奈子  
高山和江  
仲野京子  
森下茂  
山口みさ子  
石井敏子  
泉郁子

スマホで広報みよし  
いつでもどこでも広報みよしが見られます。「カタポケ」で検索！  
■ スマホ・タブレットで読める  
■ 動画も楽しめる  
■ 10言語「日・英・中（繁体・简体）・韓・タイ・ポルトガル・スペイン・インドネシア語・ベトナム語」対応  
問 秘書広報室 内線 312

まちの掲示板  
ミサキッズダンスサークル  
新規メンバー大募集  
楽しく踊って、リズム感・運動能力をグングン伸ばそう！  
■ キッズジャズ(水)18:00~19:00  
■ リトルダンス(木)16:15~17:00  
■ キッズダンス(木)17:00~18:00  
所 総合体育館等 函 2歳~小学生  
入 体験無料  
問 鎌田 〇50-3697-3455

三芳野草の会 春の山野草展  
■ 4/18(土)・19(日)  
所 藤久保公民館ロビー  
問 小島 〇49-258-8354  
※場合によっては中止になることがあります。



平成アーカイブ

コピスみよしこけら落とし公演  
写真は、平成14年4月21日にコピスみよしで行われたこけら落とし公演の様子。開館記念式典や伝統芸能の披露、合唱など様々な演目が行われました。こけら落としの「こけら」とは「木の削りくず」の意味があり、「こけら落とし」とは、「完成した建物の木くずを払う」という意味。こけら落とし公演を観ると長生きすると言われています。

Let's cooking!  
みよし  
おうちカフェ

抹茶のダックワーズ & ポーロ

■ 材料：ダックワーズ 5cm 6個 / ポーロ 30個

【ダックワーズ生地】  
卵白 (L玉約1個半分) …… 50g  
グラニュー糖 …… 25g  
薄力粉 …… 大さじ 1/2  
アーモンドプードル …… 40g  
A 粉糖 …… 25g  
抹茶 …… 大さじ 1/2

【抹茶クリーム】  
ホイップクリーム …… 50g  
B 砂糖 …… 10g  
抹茶 …… 小さじ 1

【ポーロ】  
卵黄 (L玉1個分) …… 19~21g  
片栗粉 …… 60g  
砂糖 …… 30g

①ダックワーズを作る。ボウルに卵白とグラニュー糖を半分入れて泡立て始め、ふわっとしてきたら残りのグラニュー糖を入れ、メレンゲを作る。  
②ふるったAを少しずつ入れ、ゴムべらでさっくり切るように混ぜる。  
③②を絞り袋に入れ、オープンシートを敷いた天板に4cmくらいのドーム状に12個絞る。その上に分量外の粉糖を茶こしでふるい、170℃のオープンで20分焼く。  
④ボウルにBを入れ、固めに泡立てて絞り袋に入れる。焼いた生地をオープンシートからはがし、冷めたら裏面に抹茶クリームを絞り、サンドする。  
⑤ポーロを作る。ボウルに卵黄を溶き、砂糖を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。  
⑥片栗粉を加えてゴムべらでよく混ぜ、まとまってきたら手でこねる。  
⑦小さく丸めて天板に並べる (丸めている途中でひび割れてきたら手に卵白をつけて調節する)。170℃のオープンで10分焼く。