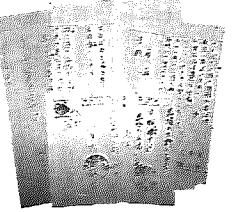


街かど



今月の投稿

- 募集しています
 - ・短歌・俳句
 - ・詩・随筆
 - ・イラスト・写真
 - ・マンガ・その他
- 町への意見や要望も受け付けます
- 匿名でもよいですが連絡先を忘れずに
- 投稿・連絡先は
 - 黒崎町大野2843-1
 - 広報「街かど」係
 - ☎377-3101
 - (内線335)

短歌

黒崎短歌会

きさらぎの空に鋭く澄む三ヶ月
に雲流れ来てあられ窓打つ
長谷川トリ
はるばると海を越えて息子の一
家弥生に帰国の日曆にするす
上山 恵子
双り子が左右にとびつき「来な
しやい」と取る手引き寄せほっ
べ吹きたし
柴垣 きみ
束の間の陽に誘われて畑行けば
肌を刺しける風はきさらぎ
笠原 セツ
文学の旅と名付けて兄妹と東北
まわりし彼の日想わる
泉井 ヨ子
南天の赤き白きをむくどりの声
にぎやかに実のひとつなし
竹中千代子
選管の送り来たりしハガキには
逝きたる姑母の名はずに無し
阿部 浄子

俳句

黒崎俳句会

知る人の計報きく度我が日々を
元気に明るく生きんと思ふ
大矢 キイ
限りなく木蓮のつぼみ天に向き
香りを秘めて春を待ちおり
永田キヨエ
はるかなる飯豊の山は如月の夕
日に映えて今日の桃色
丸山 幸
悪業を重ねし身をばみ仏にゆだ
ねて生くる日目をよろこぶ
大谷 モト
風鳴りて鳥ひくく飛ぶ大川の流
れはゆるび春の水澄む
小出美喜子
もの芽の生命を秘めて尖りをり
田川岐根にとまどふ春の鮒
義男 律子
花色に染まりベンチの人となる
舞子
老桜の幹肌荒れて黒々と
飛浪
花庭隙間作らずつなぎけり
素明
一杯のお茶に一輪八重櫻
鹿島 トイ
春うらら盆栽を視て日光浴
鈴木 ハツ
亡き父母へ彼岸団子を供へけり
小林ミサヲ
子の愛い救うすべ無く夕映の果
てに去り行く列車見て行つ
小林 信
一人来て墓前に立てば亡き夫の
想いでほるか過ぎし日のこと
小林 くに

寿通信

第47号

遺言状の有効期限は

入会希望者は社会教育課へ
☎377-3101 内線223

四月十五日、寿学級平成九年度の始まりです。
バスで送迎する関係で、二台用意できる日をと、その日に決めたのですが、あいにく、板井、木場のお祭りと重なってしまい、加えて、会場も今までの黒崎荘から北部地区公民館に変更したためか、参加者数は、例年の六割程度でした。
木場のお祭りの日だから雨天を覚悟していましたが、前日の雷雨とは違って変わっての快晴。予定どおり？バスは廻り、参加者は、会場へ到着。新たな舟出をイメージさせる表紙の資料も配られ、来賓も揃い、いよいよ開式です。ご来賓のご祝辞をちよ
うだいし、武植学級長のあいさつがあり、議事へ。議題は、昨年の事業決算報告、役員改選と進みます。役員改選では、欠員だった役員候補等があり健康上その他の理由でこの度退任された副学級長二名の方々に、永年ご指導下された



「遺言状の書き方は？」、「有効期限はあるの？」これには、皆も我が事のように？？？意を注ぎます。無事、書き方の注意も聞いて、有事の備えは、万全とひと安心し、楽しい懇親会へと流れ会場も賑やかになりました。ここまで来れば、いつものとおり、寿舞踊団の皮切りで、芸達者たちの出演となり、万歳三唱をして帰路に着きました。
本番の活動はこれからです。まだまだ間に合います。入会を受け付けていますので、希望者は、社会教育課まで連絡を下さい。

労苦に対しての感謝状と記念品の贈呈式、新年度の事業計画、予算案を満場一致で可決したあと、講演会に移りました。
講師は、新潟県弁護士会から派遣された来られた弁護士さんで、「高齢者の人権」と題したものでした。
新潟県弁護士会では、今年が憲法施行五十周年に当たるといこととで、その記念事業として、各地で行われる講演会に講師の弁護士を派遣するというキャンペーンを展開中です。その事業の一環として、寿学級でもご派遣をお願いしたいです。我々一般市民は、弁護士さんの講演などテレビ放映は別として、聞く機会もないのが普通ではないでしょうか。お話しは、お堅い内容かな……と恐れはして、ご多分に漏れずカタイものでした。日本国憲法は、全部で何条から構成されているか？……だんだんと眠くなって来ると、一人が質問。「遺言状の書き方は？」、「有効期限はあるの？」これには、皆も我が事のように？？？意を注ぎます。無事、書き方の注意も聞いて、有事の備えは、万全とひと安心し、楽しい懇親会へと流れ会場も賑やかになりました。ここまで来れば、いつものとおり、寿舞踊団の皮切りで、芸達者たちの出演となり、万歳三唱をして帰路に着きました。

わが家の愛のトピ

1歳以上、3歳以下のお子さんを紹介するコーナーです。掲載を希望される方は、写真と氏名(フリガナも)・生年月日・性別・ご両親の名前・住所(自治会名も)・電話番号・コメント(50字程度)を添えて企画商工課広報統計係へ。



募集中

コメント、お名前などが入ります。

食 郷土料理

食生活改善推進委員会

鯖の味噌煮



しょうがは風味が良くなるのはもちろんだが、鯖の油を酸化させない働きもあるので、ぜひ入れてほしい。

材料4人分

- さば(大).....4切れ
- みそ.....大さじ3
- 酒.....大さじ2
- 砂糖.....大さじ2
- しょうゆ.....少々
- しょうが.....1片
- ねぎ.....6cm

作り方

- ①さばをさつとゆで、ざるに上げ水気を切っておく。
- ②鍋にみそ、砂糖、酒を入れ、水カップ3で溶き煮立て、鯖を並べて入れる。
- ③しょうがを薄切りして鯖を並べ入れた間に入れ、中火で15分位煮る。
- ④汁を廻しかけしながら、しょうゆ少々を香り付けに加え、弱火で5、6分煮る。
- ⑤ねぎを3cm長さのせん切りにして水にさらしておく。
- ⑥盛りつけた鯖の上に煮汁をかけ、しらがねぎを添える。

青い皮の魚の効用

青い魚には、高度不飽和脂肪酸(アラキドン酸、エイコサペンタエン酸、クルパノド酸、ドコサヘキサエン酸等)が非常に多く含まれています。この高度不飽和脂肪酸は、動脈硬化を防ぎ、血管を拡張して、血圧を下げる働きをします。

