

ひろな の広場

短歌

今にして憶う山際七司氏
中学通り 泉井 ヨ子

明治の初期民権説きて活躍せし
山際七司氏今にして憶う

深刻な減反に悩む農村を彼世に
在まきば如何に導かん

広大な敷地に建ちし古き家子供
心に由緒覚えし

昼も夜も人影見えなき庄屋の道
常小走りに通り過ぎたり

由緒ある庄屋の長男に生れたれ
ば遠く離れし塾舎に学ぶ

ちよん^{ちよん}留^{りゅう}の禁止されしは二十二
歳^{さい}儉約と衛生理をつくし説く

満々と田に水張りて瀉に見せ村
の租税のがれしもあり

国会を創ることこそ肝要と同志
と共に運動を広く

自由なる民権を国は認めよと明
治陛下に上申書送る

運動は全国的に広がれば監視の
眼日々厳しき

財と命かけし活動の甲斐ありて
国会創設の夢は実りぬ

四十一歳第一回の国会議員に選
ばれし氏の面目輝やかし

四十二歳血気盛りに逝きし氏の
無念如何ばかりと思いを馳せぬ

先人の命を賭して築き来し歴史
の深きわが町忘れじ

食自給率四割と言うに減反とは
荒地を前に怒り湧き来る

何かも彼が手作りの一室は程
よく温もり対話のはずむ

蒔取りし筆を車に積み込めばぬ
くき香がほんのりとせり

音もなく降る寒の雪眺めつつ梅
香る居間に友と語ろう

孫を待つ我を知るかに枇杷の木
が数多花つけ実り待たる

満開のシクラメン置く窓の外白
き綿雪光りつつ降る

♡募集しています♡
イラストやマンガ
短歌・俳句・詩・随筆
サークル・グループ紹介
お子さんの写真
町への意見や要望など

〒950-1196
黒崎町大野2843-1
黒崎町役場 広報くろさき係
(匿名でもよいですが、
連絡先を忘れずに)

問い合わせ
総務課 総務係 ☎377-3101

歳時記

曇りという文字は、ふだんあまり見かけませんが、大ハマグリという意味です。昔の人が、曇り雲は海の中にいる大ハマグリが気を吐いて、空気に楼閣を現すものだと思われていたことから、この名がつけられたといわれています。

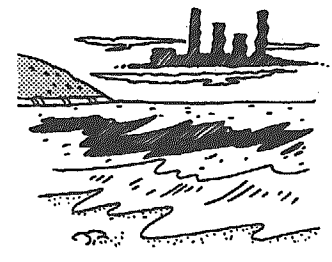
日本では曇り雲を見ることのできる場所が有名なのは、富山県の富山湾に面した魚津市です。

シルクロードなどの砂漠で見たという人が多いためですが、それは、舗装道路に現れる「逃げ水」といわれる現象に近いものです。

曇り雲

富山湾に現れる曇り雲は四月から六月にかけてよく見られます。どんな条件のときに現れるかというと、地元の人には「※おんぼらつ」として眠いような日だね」と言います。

具体的には、四月から初夏にかけて二、三日晴天が続き、風の穏やかな日に海上に現れやすいようです。曇り雲は何



※「おんぼらつ」という意味の方言

天^{あま}気^き図^ずをみる度^{ほど}思^{おも}う我^{われ}が越^こ後^ごだるま^らと雪^{ゆき}とずらりと並ぶ

「地球は守れる」とテレビに語る毛利さんの言葉を聞き心安らぐ

小出 美喜子

天に向きかたき^{つばき}蕾^{つぼみ}の木蓮も風雪に耐え春を待ちおり

永田 キヨエ

ゆくりなく人の去りたる跡地いま見知らぬ人らの団地と変る

長谷川 トリ

忘れまじと書きおく文字の乱れが直しつつか尚あわれに見ゆる

柴垣 きみ

今の世は嘆^{なげ}き悲^{かな}しみ多かれど弥陀の本願信じて安けし

大谷 モト

「解熱後の口に合うよ」と臥す
我に息子はレトルトの粥を差し出す

丸山 幸

意固地なるわれの心に早春の雲の白さまばゆく映る

上山 恵子

風花の来たりし山の連なりて葉裏に潜む^{ひそ}む^も紫色の影

可輪口 和

春寒さ沖あをを^なと何もなし

けんじ

悠悠と春をあつめて信濃川 多佳

いきいきと地域の茶の間春炬燵 智恵子

ふと触れし石あたたかき弥生かな 富代

すずかけの突の乾びるて春浅し トシ子

水門のひらきて春の水満つる 敏郎

日時計と時計見比べ春の昼 秀子

遠畦木沈めて月のおぼろなる 俳佐子

三寒と四温に体調おいつかず みどり

虎落笛遠くになりし替女の唄 文雄

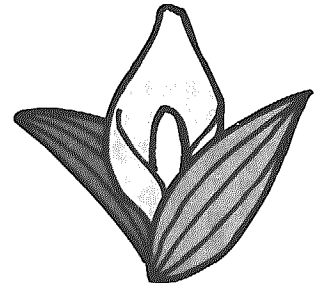
熊笹の葉の青々と斑雪 義男

ほうじ茶の太き茶柱もどり寒 律子

山裂をけむらしてゆく春の雨 一翠

村上の旧商家の雛飾 悦女

田植機や腰の痛みも知らん顔 鹿嶋 トイ



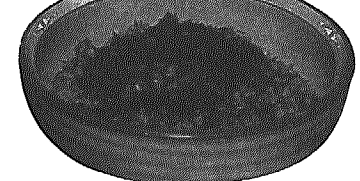
食

健康まつり
好評メニュー

一食生活改善推進委員会一

ひじきごはん

- ・カルシウム、鉄分、食物繊維がたっぷりとれます。
- ・おにぎりにして、野外で食べれば最高です



●エネルギー 222 kcal
●カルシウム 142 mg
●塩分 1.2 g

材料 (4人分)

米 1½カップ
水 1½カップ
ひじき(乾) 8g
ちりめんじゃこ 20g
だし汁 ½カップ
しょうゆ 大さじ1
A さとう 大さじ1
塩 ¼
酒 大さじ1
青のり 適量

作り方

- ① 米は炊く1時間前にとぎ、ざるに上げておく。
 - ② ひじきは水に戻して洗い、水けをきる。
 - ③ ちりめんじゃこはさつと洗って水けをきる。
 - ④ 鍋にひじきを入れ、Aのだし汁、しょうゆ、さとう、塩を加え、煮汁がなくなるまで混ぜながら煮る。
 - ⑤ 炊飯器に米、水、酒、③、④を入れて混ぜ、米の表面を平らにして炊く。
- ※ カルシウム、鉄分、食物繊維が多く含まれるひじき、ご飯と一緒に炊き込めば、無理なくおいしくいただけます。