

今月の山柳



晩秋の風景を茜色に染めて一日の終わりを告げ、西方へ帰られるお日様。

御苦労さまと感謝の手を合わせたくになります。

生かされて

今日の夕日に手を合わせ

八女川柳会 安達 昇



広川町日吉 船越 サチ子

水墨教室に入っつて分長くなりました。先生のご指導を受け毎回楽しく過ごしています。墨の濃淡の魅力は奥深いものがあります。今は線を引くのも思う様になりませんが自分なりに頑張りたいと思っています。



今月の色

ほのお 炎色



視覚デザイン研究所 「和の色のものがたり」より

炎を見つめていると赤い炎の色と揺らめきが心を平らにします。ふつと昔や故郷を思い出したりもします。



八女市忠見地区は全国屈指の電照菊生産発祥の地である。人工の照明を当てることで開花を抑制栽培する方法で年末年始の需要期の出荷を可能にした。現在は照明も省エネ、地球温暖化を考慮して、白熱球から蛍光球、発光ダイオードなどに変化して生産も通年化している。

半世紀も前になるが夏から晩秋にかけて照明に輝やく菊栽培のハウスが闇夜の中不夜城のように浮かぶ光景は幻想的であった。若者の格好のデイトスポットだった。

八女茶で健康

第16回

冷茶の色を黄色から緑に変える

先日、ある人から「自宅で冷茶をティーパックに包んで淹れているけど、お茶をすり鉢で擂らなくても、水色が緑になる方法があるの?」と聞かれました。

黄色い水色のお茶を緑色にして楽しみたい方は、お茶パックにお茶を入れ、淹れ加減になったところでお茶パックを揉むと緑色になります。

お茶パック1枚では、破けることがあります。二重にすると少々では破けません。大量に作る場合は、複数のティパックを手袋して絞ります。

写真1は、普通にお茶パックからお茶を出すと水色は薄く少し黄色に出ます。

同じお茶を写真2ではスプーン等でモミモミしています。全く同じお茶なんですよ。

写真1



写真2



福岡県茶生産組合連合会事務局長 仁田原 寿一

黄櫨の会 公開講座

聴講無料 どなたもお気軽にご来場下さい

テーマ 八女方言よもやま話 講師 中村 万里 先生 (筑紫女学園大学教授) 日時 11月19日 (土) 13:30~ 場所 八女市社会福祉会館

野鳥ウォッチング ②

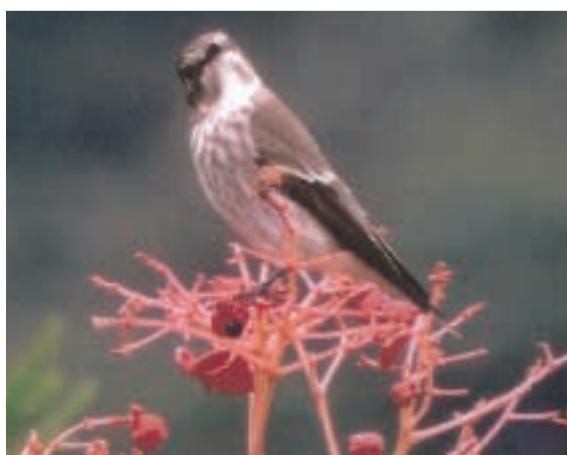
エゾビタキ

エゾビタキは、極東から千島列島で繁殖し、東南アジアで越冬して日本には春秋に旅鳥として飛来すると言われている。

スズメ程の大きさで、高巣公園で見ることが出来ます。

紅色の熟した「ごんずい」の木に止った瞬間です。

矢部村 栗原 浩暢



こんにちは。 八女警察署です。 ②9



皆さん、こんにちは。八女警察署生活安全課の内野です。

今月号では「地域の子どもの安全」のために活躍されている防犯指導員の皆様方をご紹介します。

同指導員は、19名の方が八女警察署長及び八女地区防犯協会長から委嘱を受け、八女地区防犯指導員連絡会として警察と合同で小学校等の児童を対象に寸劇を活用した防犯教室を行っています。



防犯教室では、各指導員がそれぞれの役を熱演し、不審者から誘拐されそうになった際の対応等について、問いかけや笑いを交えながら指導します。

過去にはこうした指導が功を奏し、犯罪に巻き込まれそうになった子どもからの情報提供により事件が解決に至ったという好事例もありました。

「地域の子どもの安全を守りたい」という思いではじまった防犯指導員の活動も20年を超え、先般その功勞に対し、九州防犯協会連絡協議会から防犯功勞団体表彰が贈られました。

今後とも防犯指導員の皆様方には「地域の子どもの安全」のために活躍して頂きたいと思ひます。



ベターホームの楽しいcooking

焼き野菜のマリネ

NEW



ベターホームの 作ってほめられる お菓子 ¥1,188(税込)



材料(4人分)

- かぶ.....2個(200g) グリーンアスパラガス.....4本(100g) 黄ピーマン...大1/2個(75g) エリンギ.....大1本 にんにく(すりおろす).....少々 A 白ワイン.....大さじ1 酢.....大さじ1 塩.....小さじ1/4 オリーブ油...大さじ1

作り方

- ① かぶは茎を1cmほど残し、葉は切り落とす。皮つきのまま1cm幅のくし形に切る。アスパラガスは根元を切り落とし、かたいところの皮をむいて4cm長さに切る。ピーマンはひと口大の乱切りにする。 エリンギは長さを半分にし、縦4~6つ割りにする。ボールにAを合わせる。※フッ素樹脂加工のフライパンを使用 ②油を入れずにフライパンを軽く温め、野菜を中火で3~4分焼く。全体に焼き色がついたら、熱いうちにAにつける。 ※フッ素樹脂加工のフライパンを使用 カラフルな野菜をグリル風にさっと焼いて、マリネにしました。香ばしい焼き色だけをつけるので、野菜の歯ごたえが残ります。 スッキリ、黒オリーブなどを入れてもおいしいです。

●カタログのご請求、お問合せはこちら ベターホーム協会 ☎810-0001 福岡市中央区天神2-13-17 恒松ビル3階 ☎092-714-2411 FAX092-711-7830 URL http://www.betterhome.jp