

文芸ひろば

詠歌の紹介

千代田俳句同好会

冬満月水平に村ねむらせ
グランドを狭めるほどの落葉かな
初鴨のゆったり休み町の池
冬落暉献杯となる同期会
稲田の穂は膝までも伸びにけり

紫陽花俳句会

太陽をあびて遊ぶ子銀杏散る
過疎の村少し明るく紅葉せり
もう一周杖を持ちかえ紅葉狩
酒蔵の白壁映ゆる鳶紅葉

出島短歌会

台風の音で眠れぬ午前二時新聞配るバイクの人来る
旅みやげ手描きの小皿有田焼福がまん中われあやからん
猛暑去りやと届いた秋風は湯上がりの肌やさしくふるる
もどらない年月長き九十年白き佗助諸手に包む

投稿作品

年の暮れ大なかみ談笑なりはすむ未来の夢ものがたり
散策に友と語り歩む路戻らぬ年月に想いを馳せる
秋深む山並日毎色すきて青き大空果てなき彼方
唯一つ取り残された木守柿冬の日満喫威風堂々
涯しなき太平洋と乱れ髪寄せる想いの塩屋の岬
空に立つ木枯らしを裂く剣紫峰
年の瀬に未だ減らせぬ賀状録
不祥事に動きのふい大相撲
独りの身うつわ一つを使い分け

飯沼礼子
大塚隼人
大西周
加藤貞江
熊沢鉄雄

久保庭悦子
車田きみ
田能幸雄
福田宏通

仲谷香代子
須崎三代子
名倉親子
飯島ヒロエ

紫峰
沽野はつ子
石塚清
菅谷味子
中島良平
宇津野野蛙
磯山徳治
いいだいを
やまくちさむ

▶ 投稿作品(俳句・短歌・川柳)を募集しています。1月3日(日)までに情報広報課(〒300-0192 大和田562番地)へお願いします。
なお、応募多数な場合には掲載されない場合がありますのでご了承ください。

秋の叙勲・褒章・茨城県表彰

藤枝 多美男 さん
秋の叙勲
旭日双光章



出島村議会議員に初当選後、霞ヶ浦町議会議員およびかすみがうら市議会議員として永きにわたり地方自治の発展に尽力された功績が認められ受章されました。「私を支えてくれた多くの皆さまのおかげと大変感謝しております。これからも市のそして地域の発展に努めてまいりたいと考えております」と受章の喜びを話してくれました。

栗山 香代子 さん
秋の褒章
藍綬



家庭裁判所において家事調停委員として21年間、離婚や相続などの家庭内の紛争の調整に尽力された功績が認められ受章されました。「これまで務めることができたのも、同僚や家族の支えのおかげと感謝しています。長年やってきたことがこのような形で認められ、大変光栄に思います」と受章の喜びを話してくれました。

齋藤 良彦 さん
茨城県表彰



多年にわたり納税者の税知識向上と税意識の高揚に寄与するとともに会の役員として組織の強化と健全運営に貢献した功績が認められ受賞されました。「このたびの受賞は、皆さまのご指導ご支援によるものと心から感謝しております。これからもこの受賞に恥じぬよう日々精進したいと思います」と受賞の喜びを話してくれました。



図書館 Information

図書館
029-897-0647

開館時間:午前9時～午後6時(平日)
午前9時～午後5時(土・日・祝日)
休館日:毎週月曜日・月末図書整理日・年末年始・特別整理期間



図書館HP

貸出の際には自動貸出機をぜひご利用ください!!

図書館利用カードをお持ちの方ならどなたでも、本を借りる時に自分で貸出処理をすることができます。



↑自動貸出機を利用する様子

お話し会のご案内

毎月第2土曜日午後2時から「石のスープの会」の皆さんによるお話し会を開催しています。絵本や紙芝居、遊びうた、折り紙などお子さんと一緒に楽しむことができるプログラムになっています。ご参加お待ちしております。



特集コーナーについて

図書館職員によって選定された本を展示しています。毎月テーマを変えていますので、来館される際はぜひチェックしてみてください。12月のテーマ
クリスマス・県冬休み課題図書



かすみがうら市のジオ食

日本ジオパーク認定記念！ 筑波山地域ジオパーク シリーズ⑨



レンコン

日本一の霞ヶ浦レンコン

レンコンは『常陸国風土記』にも記載されているように、奈良時代には食されていた農作物です。茨城県は現在、全国で生産されているレンコンの約3割を占め、土浦市とかすみがうら市を中心とした霞ヶ浦沿岸地域は、日本一のレンコン産地となっています。

レンコンは水生植物のハスの地下茎が肥大したもので、暖かい地方の作物です。霞ヶ浦沿岸地域が日本一の産地になった理由は、広大な低湿地となる霞ヶ浦の湖岸地域があったからです。霞ヶ浦は水深が浅く、周囲に低湿地やヨシ原が広がり、もともとハスが多く、それが本格的なレンコン栽培と発展しました。この地方で出荷用のレンコン栽培が本格的に始まったのは大正時代ですが、作付面積が増えたのは、稲作水田の転作が始まった昭和45年ごろからだといえます。

低カロリーの健康食品

レンコンは澱粉(炭水化物)が主成分ですが、これには多くの食物繊維が含まれています。ほかにビタミンCなどもあり、生のレンコン100gあたりの主な栄養成分

分は、水分が81gで炭水化物が15gとなります。炭水化物は糖質と繊維からなり、シャキシャキとした歯ごたえはこの繊維によるところが大きいようです。

レンコンを美味しく食べよう

主成分が澱粉のレンコンを粉にして小麦粉と混ぜ、麺にすることが古くから行われ、近年また注目を浴びています。水戸黄門が食べたといわれるラーメンにも繋ぎとしてレンコンの粉が使われていたと伝えられています。近年はこのほか、レンコンを使用した加工品として食パン・肉まん・クッキー・ダンゴ汁などが紹介されています。



これからもレンコンの付加価値を高めるための加工食品の開発やレンコンを使った総菜が多く出回り、さまざまな形で我々を楽しませてくれることでしょう。

(深井 征一郎)

問 歴史博物館 029(899)0017