



何か良い趣味のサークルはないかと探していましたら、市の広報で、絵手紙教室があることを知り、早速出向いてお話を伺うと、午前中にあるとのこと、その上にお世話役の人がとても親切で、やさしく声かけしてくださったので嬉しくなって急いで入会しました。

先生がとても熱心にご指導していただき、私も楽しみながら素敵な絵手紙を描いて、少しでも上達したいと思います。皆さん今後ともよろしくお願ひ致します。



筑後市山ノ井
池田 かつこ

山登りだよ人生は！ 立石山 2016/10/10

孫の啓仁（小4）との登山は六年目を迎え、今回は糸島半島の西の端っこ立石山（210m）を選んだ。

今日は体育の日で、長かった夏もようやく終わり絶好の登山日和となった。スタートして序盤は階段や緩やかな坂で登りやすい。しかし中腹に差しかかると展望が開けて、ゴツゴツ岩の斜面となり足元がもろく歩きにくい。この先は巨岩を超えたり間を擦り抜けたりして、丁度一時間で山頂着となった。

ここから眺める玄海灘は天下一品のオーシャンビューで、紺碧の景観に吸いこまれそうだった。又40キロ先に壱岐島を確認できた。ここで孫の「登ったぞー！」の雄たけびが聞こえた。

今日は今まで登った久住山や阿蘇山と違って、一番低山だったが天気に恵まれて大満足の日だった。

八女文化連盟写真部 樋口 清人



「夏ちゃんがお嫁に行く時には黒豆の美味しい作り方を教えてあげよう。」そう言った母だが私の花嫁姿を見ることなく六十で逝った。

母の年を超えた私ではあるが、何年経っても母の黒豆の上品な味を再現できないのが歯がゆい。それでもめげずに今年も黒豆を煮るとしよう。幻となった母の黒豆が、いつの日か私の舌に降臨することを願って。

夏生

こんにちは。
筑後警察署です。
30



改正道路交通法が施行されます！

平成29年3月12日に、改正道路交通法が施行され、

- 高齢運転者対策の推進
- 準中型免許が新設 されます。

高齢運転者対策は、『臨時認知機能検査・臨時高齢者講習の新設』（ある一定の違反行為をした場合に認知機能検査を義務付け）、『臨時適性検査制度の見直し』（認知機能検査の結果、第1分類と判定された場合は、医師の診断書の提出を義務付け）、『高齢者講習の合理化・高度化』（時間の短縮や個別指導の追加）です。

準中型免許は、『18歳以上の方なら、普通免許がなくても取得可能』、『車両総重量7.5t未満の自動車の運転が可能』、『改正後は、普通免許・準中型免許・中型免許・大型免許の4種類となる』などです。

詳しくは、筑後警察署のホームページに掲載しています。

不明な点は、筑後警察署交通課（0942-52-0110）までお問い合わせください。

「自分史8020」のご案内

元祖「8020」運動は1989年（平成元年）より厚生省（当時）と日本歯科医師会が推進している「80歳になっても20本以上の自分の歯を保とう」という運動です。

本づくりに長い経験と実績をもつ弊社がこのたび提唱する「自分史8020」は80歳までに20万円で自分史を出版しようとするものです。

この世に生を受け80年近く。山あり谷あり、悲喜こもごもの人生航路を経験しました。その間色々な場面で常に主役を演じてきた自分の人生ドラマを書き残すことはあなたがやるべき最後の大事な仕事です。

「石塔に着物は着せられぬ」とは親が生きている間に孝養を積みという古人の教えです。

弊社では石の墓より紙の墓、即ち自分史こそ後世に残すに価するものであると考えて「自分史8020」としてご案内します。

それは功成り名遂げた人のサクセスストーリーではありません。よき社会人としての責任を果たした人のみが書き残すことのできるものであり、後世を生きる者にとって貴重な教えとなるでしょう。

世のため人のため、そして何よりあなた自身のために、あなたの人生の歩みである「自分史」を綴られますようおすすめ致します。

注) 20万円は A5判50頁 100冊 ソフト表紙使用の当社の標準的印刷・製本代です。消費税は含まれません。

株式会社 東兄弟

八女市祈禱院563 Tel.0943-24-2111



自分史図書館では自分史や郷土史、戦記を収集しています。眠ったままの私家本がありましたらぜひ共寄贈下さい。

自分史図書館

蔵書目録あり
¥246 送料込
郵便切手可

筑後市野町423-8 Tel.0942-53-8122

母の黒豆
まぼろしの味

師走の声を聞くと母の煮た黒豆が無性に食べたくなる。私が子どもの頃は、黒豆はお節でしか口に出来ないご馳走であった。

暮れの三十日、豆を煮る匂いが家中に漂っていた。おくどさんの上には大きな鉄鍋。火加減を気にしながら時々ビククリ水を注ぐ母。柔らかくなった豆は、冷めたミツの中で一昼夜を過ごす。

大晦日のお勝手では、母と姉がお節作りにてんやわんやの忙しさ。猫の手ほどもアテにされない末っ子の私の楽しみは、ミツの中で出番を待つ黒豆をつまみ食いすること。口に広がる上品な甘さ。

正に至福の時であった。

元旦の祝い膳には、大ぶりの鉢に形の美しい黒豆が山盛り。その豆も二日目には母のひと手間がガラリと姿を変えた。上品なミツの味では日持ちがしないからだ。賽の目に切った人参、高野豆腐、蒟蒻、椎茸を残りの黒豆と一緒に砂糖と醤油を加えて火を通せば五目豆の出来あがり。ハレの日の一品だった黒豆はお番采の五目豆へと変身。これがお年始の客に好評だった。