さいじょう文芸広場

俳句

横山容子 選

寒風や絵馬標的となってをり　坂田宏子
春の雪寄木細工の街の景　西村郁子
雪達磨解け始めつつ盆に載る　大森妙子
歳一つ神に授かり初詣　三谷福美
着ぶくれて鈍くなりたる身のこなし　十河多美子
托鉢に出る修行僧息白し　高橋　和
老梅に紅一輪の咲き初めし　高塚フミ子
朝日さす玄関先の福寿草　越智富美子

川柳

平尾忠文 選

煙突のけむり真っすぐ良い日だよ　今井マサコ
やっぱり女流行の服も着て見たい　手島みどり
お年玉なんども数え孫えがお　越智富美子
好い事をすれば心に虹が立つ　木原恵美子
年賀状ひ孫の成長字が教え　高塚フミ子
着ぶくれてメタボ気にせず箸進む　亀田幸子
年頭に眉をひそめる妻の顔　三好清信
娘とのランチデートが嬉しくて　川又美佐子

短歌

藤田虎雄 選

年の瀬にガラポン廻せば青玉がぽとりと落ちて卵が当たる　森田　薫
寒に入り餅つく音の賑わひて息弾みゐる子等の掛けごゑ　三好清信
綿豆腐ややなめらかでないけれど綿豆腐には栄養がある　高橋トシ子
工場の白い煙突真っ直ぐに煙上りて今日は風なく　坂根祐子
一万歩目指し土手道遡る　桜並木の冬芽仰ぎて　森本郁子
散り敷きし銀杏の葉うえに天空の月は冴えざえ枝影落す　佐伯利枝
八十路坂　今日でおさらば新しき欲は持たねど死にたくもなし　越智幸子
眠れない母をいだきし月の夜もありき　いつしかその年となる　鈴鹿テル子

■「文芸広場」は4月号で終了します

「さいじょう文芸広場」は、平成30年5月号からの広報紙リニューアルに伴い、4月号をもって終了させていただきます。

当コーナーをご愛読・ご応募くださいました皆さま、ありがとうございました。

作品募集の受け付けは、3月5日(月)までとなりますので、ご注意ください。

問合せ　シティプロモーション推進課
広報係　TEL0897-52-1204

ふるさと産品通信

みずみずしいおいしさ
新玉ねぎ

■問合せ
市庁舎新館２階　産品価値創造課
TEL0897－52－1380

新玉ねぎは、これからの時期にしか味わうことのできない春野菜です。市内では米の裏作として、はだか麦と並んで玉ねぎが多く作付けされています。３月下旬ごろから田植えが始まるまでに収穫され、新玉ねぎとして店頭などに出回ります。

玉ねぎは、古代エジプト時代にはすでに労働者に配給されていました。日本で食されるようになったのは明治以降と、日本人には歴史の浅い野菜です。今では１年を通して和洋中の料理に幅広く使われ、食卓に欠かせない野菜となっています。

玉ねぎには甘み成分と辛み成分が含まれます。生で食べると辛く感じることがあるのは、舌の感覚では甘みよりも辛みを強く感じるからです。炒めるなどして熱を加えると甘く感じるのは、辛み成分が水分と一緒に揮発したり分解されたりするためです。さらに水分が減ると甘みが凝縮され、糖類の一部が甘い香りのするカラメルなどに変化し、甘みがより強くなります。分解された辛味成分の一部はコクも生み出します。

新玉ねぎは水分を多く含んでおり、サラダなどではみずみずしいおいしさを楽しめます。甘く柔らかく、加熱すると溶けやすいのも特徴です。旬の野菜「新玉ねぎ」で春を感じてみませんか。

▲春を感じる新玉ねぎのサラダ