

うき通信

R 8. 1. 17 発行 発行責任者 杉本 昌治 植木支所 TEL: (096) - 272-7111

NO.123

2026
新年あけまして
おめでとうございませう本年もどうぞ
よろしくお願いいたします!

女性部 植木支部

フレッシュミス 料理教室



12月20日、田原地域コミュニティセンターにて、女性部 植木支部フレッシュミスは、クリスマスに向けた料理教室を開催しました。

料理教室には皆さん親子で参加をされて、「ホットケーキミックスで作る簡単パン」を作りました。セーミンや王様、ハムなど、慎重に包丁で切り、親子で協力してパン作りに取り組んだおかげで、おいしいパンが完成しました。

作業の様子。
Aコープワーク品を
使用しました。フレッシュミスの
皆さんから、レシピを
共有していただきました!
パンのレシピは裏面にみなさんもぜひ
家で試作して
みてください!!

青年部 田原支部 もちつき



12月22日、青年部 田原支部は古閑公民館でもちつきを行いました。

例年活動を行う盟友にかかれは「慣れたもので、手際よくきれいにもちを丸めていました。」

ついたもちやもち米は今年も完売!

例年通りの大好評でした。

ついたもちを食パンで人形からは

「美味しい!」と声があがっていました。

もちを
丸める様子今年も
たくさん
できました!

第14回 植木地区役職員・OBゴルフコンパ開催

1月5日、司ロイヤルゴルフクラブにて、第14回植木地区役職員・OBゴルフコンパが開催されました。

曇り空の寒い中に行われた大会でしたが、多数の役職員OBが参加され、白熱した大会となりました。今回の優勝は、北部営農センターの佐野孝一さんでした!!

佐野さん、
優勝おめでとう
ございませう!!

編集: 平嶋 玲奈

参加
無料! 年金セミナーが開催されます!

日時: 2026年2月10日(火)

13:30 ~ 15:00

定員30名

場所: JA鹿本本所 2階 大ホール

※定員に達し次第、募集は終了となります。

【推奨対象者】

- ◎ これから年金を受け取られる方
- ◎ お仕事しながら年金を受け取られる方
- ◎ 現在受給繰り下げ中の方 ... など

参加希望の方は植木支所(096-272-7113)までご連絡下さい!!



©よりぞう

植木支所
LA

桑本 家の光おすめコーナー

2月号のおすめページは... P26 ~ 27

「家庭の食品ロスを減らすには?」のコーナーです。

皆さんは食品ロスについてどのようにお考えでしょうか? 家庭から出る食品ロスは、世界規模で見ても大きな問題になっています。日本の食品ロスは、一世帯あたりで年間6万5000円にもなるそうです。食のことが大好きな私。食品ロス削減のための考え方や方法を知り、食品ロスを出さないように、これからも減量食生活していきたいです。



編集後記

明けましておめでとうございます。広報委員の荒川です。本年もどうぞよろしくお願いいたします。年始は地元、球磨郡に特産しました。おきに



併設されたカフェへ行き、おいしいデザートを楽しみました。また自給の抹茶を点てることにも挑戦。やっぱり落ち着いた時間が過ごせることができました。

裏面もご覧下さい!!

2026年はひのえうま



あけましておめでとーございませう!! 本年もうえき通信をよろしくおねがいします。
今年はず年である! 特に今年は、60年に一度の「丙午(ひのえうま)」です。丙午といえは、昔から様々な逸話や雑学がありますよね。今月号では丙午にちなんで、いくつかそれを紹介したいと思っております。

丙午(ひのえうま)、てなに?

丙午とは、干支の組み合わせの4番目で、十干(じゅうかん)の「丙(ひのえ)」と十二支の「午(うま)」が組み合わさった年を指します。そもそも干支とは、十二支と十干からなる60通りの組み合わせのことで、「十干+十二支」を省略した言葉なんです。丙と午はどちらも火の性質を持つことから、丙午は火の力を象徴する年とされるそう。

子・丑・寅・卯・辰・巳
午・未・申・酉・戌
十干
丙午は60周年

丙午の迷信は江戸時代から...

「丙午生まれの女性は短命が荒く、男の寿命を縮める」という迷信が聞いたことありませんか? この有名な迷信には、江戸時代初期にあった「丙午の年は火事が多い」という迷信と、同じ江戸時代、想い人に会いたくあまり自宅に火をつけ、火あぶりやの刑に見せられたという「八百屋お七」事件が関係しています。このあたりについて、事件を元にした創作作品等でも「丙午生まれ」と描かれたことから、火災の迷信と結びつけられ、件の言い伝えが広まった...という風に考えられているのでした。

「八百屋お七」事件が元のアダマン・洋装雑誌には「お七は火に焼かれた」とあるそう...
ちなみにお七が本当に丙午生まれだったかは実はまだわかっていないそう。

近代以降の丙午

江戸時代には生まれの例の迷信は、近代以降も色濃く残り、明治や昭和の丙午には、出生率が激減しました。丙午生まれは迷信による社会的偏見はありつつも、しかし実際のところは当事者たちにとっては悪いことばかりでもなかったそう。例えば、この丙午世代は同世代が「少なかったこと」で進学先や就職先の競争倍率が低く、お長い進路と勝ちどきの確率が高かったと...。こうした意外なメリットもあったそう。

ちなみに明治も、断然昭和の丙午の方が出生率は少なかったらしい。明治の丙午生まれは悲しい事件が多かったマダマ・タタの死で迷信に国民も不安と怖れられたのも理由の一つだそう...

令和の丙午は...?

そして2026年、令和8年の丙午。60年ぶりの今回は、前回の昭和の丙午とは大不相同代が変わり、迷信の影響も薄れ、また女性の社会進出や多様な価値観の定着していることから、今年は出生率に大きな影響は出にくいのと、考えられています。

1906 → 1966 → 2026

丙午にまつわる話、どれくらいご存知でしたか? 迷信が有名な丙午でも本来、丙午は火の性質が重なることから、エネルギーが年になるというポジティブな解釈もあるのだそう。2026年が皆様にとって、エネルギーに満ちた大躍進の一年になりますように!!

フレッシュミズの皆さんから頂いた

〜ホットケーキミックスで作る簡単パンのレシピ〜



ホットケーキミックスでつくる簡単パン



材料 (4個分)

- ★ホットケーキミックス (200g) ...1袋
- ★水 (牛乳や野菜ジュース等もOK) ...150ml
- ★たまご ...1個
- ・好きな野菜などの具材...適量
- ・マヨネーズ...適量
- ・ケチャップ...適量
- ・チーズ...適量
- ・ベーキングカップ...4個

作り方

- ・オーブンを180℃に予熱します。
- ・準備した具材をだいたい大きさにカットします。
- ・★の材料をボウル等で、タマがなくなるまで混ぜます。
- ・ベーキングカップ4個に★を流し込みます。
- ・そのうえから切った具材をのせます。
- (この時に具材が沈みますが、気にしませんww)
- ・ケチャップとマヨネーズをお好みの量かけます。
- ・最後にチーズをのせて、オーブン180℃で20分ほど焼きます。
- (お箸等をさして、生地がつがなったらOKです)

♡お好みでアレンジすると何通りものパンができます!!
お試しください♡

ぜひご家庭でも試してみてください!!



具材は好きなものを好きなように!!