



世界の動き
身近な話題

中日新聞

はなむら新聞

編集・発行所

有限会社 花村新聞店

〒488-0066

尾張旭市南原山町赤土218番地1

電話 0561-53-2248

FAX 0561-53-7158

<http://www.hanamura-net.com>



夏美（柴犬）

大切な家族を紹介します。
夏生まれの夏美は、ブリー
ダーさんとのところで命名さ
れて、我が家に来ました。
「なつち」と呼んでいます。

毎日、庭で元気に走り回っ
ているおかげで、運動不
足とは無縁で、もうすぐ
9才になりますが、健康
診断で全く悪いところが
なく、動物病院の先生も
ビックリされていました。
そんななつちの一番怖い
ものが雷で、雷が鳴ると
気が狂つたようになつた
しまい、脱走してしまつた
りと大変です。なつちは、
柴犬のシーバという雑誌や
犬川柳のカレンダーに掲載
されたこともあります。こ
れからも元気で、ずーっと
一緒にいてね

うちの家族



3年前までメダカを飼つ
ていたのですが、外で飼育
していたら死んでしまい、
金魚なら屋内で飼えると思
い10匹買つてきました。大
きくなつたりして妹に分け

が出て迎えてくれ、エサの入
れ物を持つて前に立つと喜
んでいる様子がとてもかわ
いいです。動物の世話は手
間がかかりますが、淋しさ
も紛れ本当にかわいいです。



金魚

ないので、帰宅すると金魚
が出て迎えてくれ、エサの入
れ物を持つて前に立つと喜
んでいる様子がとてもかわ
いいです。動物の世話は手
間がかかりますが、淋しさ
も紛れ本当にかわいいです。

尾張旭の地名

田川南岸に「下市場」、
今村（瀬戸市）に「市場」
という地名が残っている。
長池：矢田川の旧河道の
あとが認められ、細長い
河跡湖があったことが容
易に想像できる。これが
地名の由来であろう。稻
葉橋の北に当たり、現在
第一給食センターもここ
にある。土地改良事業が
行われる前の水田は、矢
田川の伏流水による湧き
水も多かった。このため
夏でも田の水温が上がり
ず米の出来具合も良くな
いため、田に木の桶を埋
めこんで「水抜き」を作
るなど工夫をしていた。
また、秋の刈り取りの時
期になつても田は乾かず、
腰まで埋もれる状態であ
り、刈り取った稻を置く
ことができないため、田
舟に乗せて畔まで引っ張
て運び、稻架掛けを行
た。しかし、こうした土

引用 「尾張旭の地名」
尾張旭市教育委員会発行

夏美（柴犬）

夏生まれの夏美は、ブリー
ダーさんとのところで命名さ
れて、我が家に来ました。
「なつち」と呼んでいます。

大切な家族を紹介します。
夏生まれの夏美は、ブリー
ダーさんとのところで命名さ
れて、我が家に来ました。
「なつち」と呼んでいます。

お店の紹介



住所 南原山町石原83-13
電話 (0561) 53-1356



20時 営業時間：8時
日曜日 定休日：

新闻を見てご来店
いただいたお客様
に、エコバッグを
進呈いたします。
(数に限りがござ
ります)

尚、このはなむら
郷・稻葉村の本郷であり、
江戸時代から大きな集落
をつくっていた。ここには、
稻葉村の氏神である
一之御前神社の移転前の
社跡と考えられる所や少
林寺がある。町名変更の
時には、村名を取り、こ
こを中心として「稻葉町」
となつた。なお、ここは
戦国の武将「毛受勝助
(めぐしよしうすけ)」
の生まれた所である。少
林寺の過去帳のはじめに
毛受勝助の法名、「榮中
院殿繁室永昌居士」を見
ることがができる。

当店からのお知らせ

田嶺は、中日新聞をより購読をいただき、誠にありがとうございます。

花村新聞店の息子、花村直司と申します。

この度、2年半の本社研修を終え、店長として花村新聞店へ戻って参りました。

今年で創業80年を迎え、私で4代目になります。この地域で中日新聞と言えば「花村さんのところの新聞屋さんね」と言って頂けるような地域に愛されるお店を目指していきたいと思っています。今後とも親子2代で頑張っていきますので、よろしくお願いします。



当店からのお願い

当店では、掲載する記事の募集をしております。お子様、ペット、趣味、グループ活動、お店の紹介、様々な情報を掲載します。

今回も記事が集まりず、大変苦労しております。今後、継続的に発行するためには、皆さま方のご協力を必要としておりますので、よろしくお願いいたします。(掲載できない場合もあります)

頭の体操-数独-

		2				
8		4	3	7		
				9	1	
6	1		9			
			5	8		3
	7					
5				2		
	3		6		5	4
			1			

答えは花村新聞のホームページ
閲覧パスワード 532248 です。

簡単レシピ いんげんとジャガイモの煮物

材料 (2~4人分)
いんげん 200g ・ ジャガイモ 470g
昆布だし又はめんつゆ (3倍濃縮) 100cc
砂糖 (二重糖) 大さじ2 ・ 水 300cc

作り方

①いんげんは洗ってへたを取り半分の長さに切ります。

②ジャガイモは、洗って皮をむき、食べやすい大きさに切ります。

③①と②と調味料を全部お鍋に入れて火にかけます。

④沸騰してから20~25分ぐらいための弱で煮ます。

⑤汁が少し残るので30分ぐらいうどんロでそのままにしておくと、味が材料にしみて、美味しいになります。それ以上おくと甘くなるので気を付けてください。



★ご愛読者 プレゼントコーナー★



こぐまちゃんと
しろくまちゃん

7/22~8/2 10階特設会場

JR Takashimaya

10組20名様

プレゼント応募方法

官製はがき、メール、FAXに住所・氏名・電話・はなむら新聞の感想・ご意見・1つの希望プレゼント(複数の場合は無効)をお書きの上、お申し込み下さい。お電話での申し込みは受け付けていませんので、よろしくお願いします。多数の応募があった場合は当店で抽選いたします。当選者の発表は発送をもってかえさせて頂きます。

☆締め切りは、令和3年6月30日(水)必着
〒488-0066 尾張旭市南原山町赤土218番地1
(有)花村新聞店 「プレゼント応募係」まで

