

まほろばうた広場



『収穫』

県ではさまざまな品種の米が栽培されていますが、中でも作付け面積が最も大きい品種がヒノヒカリ。日本穀物検定協会が実施している食味ランキングで良好と評価される「A」を獲得するなど、高い評価を得ています。

今生の収穫の時を待たずして母は静かに旅立ちにけり

【選評】清澄な作。恐らく早苗から手塩にかけたものだろう。

星野さゆりさん／50代・奈良市

おみごと!

ヒノヒカリ畝傍山背に黄金色大和時代は五穀米食う

寺岡賢治さん／70代・広陵町

【選評】大和時代は考古学上の古墳時代と一致する。五穀米は米、麦、粟、豆、黍の穀物を混ぜたものでうま味に雲泥の差があり、内容は深い。

重々と地を擦るほどに穂を垂るる飛鳥の棚田の収穫近き

北沢裕恵さん／80代・橿原市

その昔人と牛での米作り見せてやりたや機械化の今

仲田京子さん／60代・葛城市

さわさわと稲穂の音は乾ききて畝傍山より風通り来る

井田光美さん／70代・橿原市

吾子を背に蜜柑を摘みしふるさとは古代の風をはらむ山間

宮高ひろえさん／60代・生駒市

畑から妻へのLINE湯を沸かせトウモロコシの鮮度2時間

寧茶さん／60代・生駒市

【応募総数84首】多数のご応募ありがとうございました。

選者 現代歌人協会 簡井早苗さん

『12月号の募集』

写真をお題として設定し、奈良らしさ短歌を募集。皆さんから寄せられた短歌の中から、7作品を選定し、本誌に掲載します。特に「おみごと!」な作品には、「運花ちゃんのステッカーと缶バッジ」をセレクトドレゼント。

『鍋』

12月号のお題



鶏肉や野菜をだし汁と牛乳で煮込んだ「飛鳥鍋」は県の郷土料理の1つです。約1300年前には、貴族の飲み物だった牛乳を、僧侶たちがひそかに飲んでいて、その牛乳で鶏肉を煮て食べたのが起源だといわれています。



問 県広報広聴課
☎ 0742-27-8326 FAX 0742-22-6904
✉ www.pref.nara.jp/38579.htm

県の情報はこちらでもご覧いただけます

問 県広報広聴課 ☎ 0742-27-8326 FAX 0742-22-6904

テレビ番組(奈良テレビ)



テレビ版 県民だより奈良「なら いいね!」
9/11(土)21:00~21:30 [再]9/25(土)



「ならフライデー9」 生放送
毎週金曜日20:57~21:57



せんとくん通信 9/9(木)・16(木)・30(木)
「ゆうドキッ!」内の18:10頃~



県政フラッシュ
毎週日・火曜日21:54~22:00

県政ラジオ番組 ~県政NEWSなら~

ならどっとFM(78.4MHz) 毎週月・木11:15~/[再]18:20~
FMハイロー(81.4MHz) 每週月・木12:25~/[再]17:00~
FM五條(78.0MHz) 每週月・木11:30~/[再]18:00~

SNS

f まるごと
奈良県



せんとくんの
つぶやき



LINE 奈良県



スマホアプリ
NAR ナラプラス



県民お役立ち情報コーナー パンフレットなどを配置しています

- ・県庁屋上ギャラリー(奈良市)
- ・県産業会館(大和高田市)★
- ・県橿原総合庁舎(橿原市)★
- ・吉野町中央公民館(吉野町)★
- ・県立図書情報館(奈良市)★
- ・市町村会館(橿原市)

★印のある場所および県庁屋上階には、専用紙で県政に関するご意見・ご提案をお寄せいただく「県政ポスト」も配置しています。