



2026/1/1 発行

能登半島地震・水害で被災され、厳しい状況が続く多くの皆さまに、心よりお見舞い申し上げます



明けましておめでとうございます  
本年もご愛読どうぞよろしくお願い致します

北陸中日新聞 かほく北販売店 麻生新聞店

〒929-1215 かほく市高松コ7-1

TEL 281-0856 FAX 214-5207

Mail: hamanasu417@gmail.com

はまなす通信



## 初志貫徹！？ ひねくれ者宣言 再び

はまなす川柳のお題3「決意表明」というほどではございませんが、近頃「もうちょっと頑張ってみようかな」とあらためて思い直した事が。以前にもぶつぶつ言っていました「マイナンバーカード」でございます。

「番号で管理されるのが嫌！」という直感的な反発心で、今もカードは申請していません。嫌悪感にとどめをさしたのが、2年前に事業終了した「マイナポイントキャンペーン」でした。「カードを普及させたいからって、お金で釣るとは人を小馬鹿にしている」と思ったのは少数派で、申請が急増したのは国の思惑通りだったようです(あ、「カードを作ってポイントをもらい、あとは利用せず放置」の大人の対応をされた方々を非難するつもりは、毛頭ございません。当然の事)。

が、還暦過ぎて反骨のエネルギーが薄れ、従来の健康保険証の新規発行はしない(カード放置対策ですね)という時代の流れに逆らうのはやめておこうか、などと思いはじめておりました。能登の震災の折に避難してこられた方から「マイナカードのおかげで、コンビニで書類がとれて便利だった」と伺ったのも、大きな理由。

いつ写真を撮ろうかな、まで覚悟を決めていたところへ、面倒な手続きなく届いたのが、健康保険の資格確認証(つれあいの職域保険組合にて従来保険証と引換)。ん、まだいけるかも？さらに本通信ご愛読者さまからの「最近おとなしくなっちゃまっているね」の愛ある励まし。

はい、初志貫徹、カード申請は当面やめに。9年前の通信105号お正月版では、(恥知らずにも)堂々と「ひねくれ者宣言」をしておりました。「世の中が一つの方向に流されていて、息苦しく感じる。自分は少数派でい続けたい」の思い、あとどれだけ保てるのでしょうか。

※参考資料:総務省公表 2025年11月末時点 マイナカード保有状況

(死亡や有効期限切れを除いたもの)

かほく市 87.6%(県内トップ!!) 全国 80.3% 石川県 83.0%(全国11位)

(髪がボサボサすぎて、写真撮影が延び延びになっていたのが幸いした？浜防風)

## 《ひとことコメント募集!!》

葉書・FAX・メールにて当店まで。コメントお寄せ頂いた中から2名に、かほく市商品券を差し上げます。

締切は**1月13日(火)**

今月のお題は千支にちなんで『馬』とします。もちろんお題無視(笑)のお便りもOKです。

※紙面の都合による、通信掲載時の省略・抜粋などをご了解くださいませ。



読者さんからのおたより

前号お題「出会い」

☑️😊73年間生きてきて最高の「出会い」は 妻との出会いですね  
♪広島、東京、石川♪あの日あの時あの場所で君と出会わなければ～♪  
(中沼 TKさん)

…今回はなぜか過去一番おたよりが少なく、スタッフ一同泣いていたところへ、とびっきりのコメントが💙小田和正さんの歌詞がまた素敵です。お正月にピッタリのおめでた気分。今年もおたよりよろしくお願いいたします。



前号でお知らせ差し上げた当日に、素早くご応募頂いた高松YHさん、ほんとうにありがとうございます。とても心強く思いました。あとひと月でございます。皆さまどうぞよろしくお願いいたします。

当店ホームページ(「はまなす通信」で検索)から、今までの受賞作がご覧頂けます。

テーマ 1. **熊**(昨年の漢字から無断拝借) 2. **出会い**(わくわく、ほっこり…などなど) 3. **決意表明**(新年を期して「今年こそ!」)

選考方法 お名前を伏せた上で、読者の皆さまと当店スタッフが「共感できるもの」に投票して決定

表彰 大賞・優秀賞・入選 かほく市商品券  
部門賞 ささやかな粗品をお渡し予定

締切 令和8年1月31日(土)必着

作品公開 はまなす通信 Vol. 215 (令和8年2月発行予定)

成績発表 はまなす通信 Vol. 216 (令和8年3月発行予定)

ご応募 お名前・ご住所を明記の上、はがき・

FAX・メールにて当店まで

当店ホームページからでもOK!

メールでの応募は、右のQRコードからが便利♡

※本通信前号で、作品公開・成績発表の“Vol.ナンバー”が間違っておりました。誠に申し訳ありません。



シュガーのてくてく、お店紹介

## 「こでパン」

かほく市大崎(大崎北22-1)に、自家製酵母を使ったパン屋さんが、昨年10月にオープンしました。

木津在住の店主 小寺秀喜さんは、稲作の経験もなかった中で、田んぼを借りてお米を作り、天然酵母からパンを作っています。

イースト菌を使ったパンとの違いを、是非お楽しみくださいませ☆



年始は4日から営業予定だそうです、公式インスタなどをご確認を。

(通常は水～土 朝7時からの営業  
売り切れ必至ですのでご注意ください)

カレーパンがお気に入りの**シュガーはお年頃**

展覧会のお知らせ

## ルネ・ラリック展

“ガレ、ドームから続く華麗なるフランスの装飾美術”

2026.3.20(金・祝)-6.14(日)国立工芸館

一般 1200 円・大学生 800 円・高校生 500 円

北陸中日新聞購読の方は、割引料金で**前売券**販売中

