



Vol.214

通信

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んに、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ひします

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おりました「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おりません。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、などと思い始めておりました。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てしまっているね」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)

今月のお題は干支にちなんで『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に。今年もおたよりよろしくお願ひいたします。



はまなす川柳 六

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。あとひと月ございます。皆さまどうぞよろしくお願ひいたします。

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、読者の皆さんと当店スタッフが「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"が間違っていました。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、稻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☆

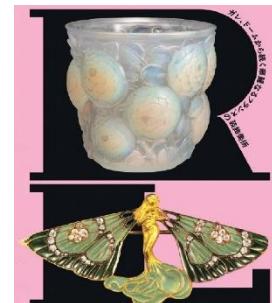


年始は4日から営業予定だそうですが、公式インスタなどでご確認を。

(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を)

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