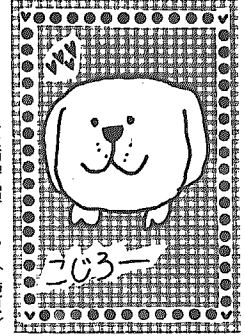


# なごみひろ場

## イラスト



大橋直子さん(鳥原)



大橋宏輝くん(鳥原)



P.N. 柏木鷹

♡募集しています♡  
イラストやマンガ  
短歌・俳句・詩・随筆  
サークル・グループ紹介  
お子さんの写真  
町への意見や要望など

応募先  
〒950-1196  
黒崎町大野2843-1  
黒崎町役場 広報くろさき係  
(匿名でもよいですが、  
連絡先を忘れずに)  
問い合わせ  
企画商工課 ☎377-3101 内線335

## 随筆

ある朝の体験 大橋 京子  
朝が日増しに寒くなっている。今、時計が六時半を回った。よしと思つて布団を蹴った。起きがけの寒さの中で、ストーブに火を付けた。暖流の渦潮が、静かに心を去来する。穏やかな気流の団体が、静かに全身を覆い込む。ぶるんと身震いをする。一日一日のスタートからなっている一人一人の……一瞬一瞬のリズムが……一つ一つの行動が……それ……それ……一刻一刻の思惑が過去を築き、今日迄築いてきたのだ。そして……明日も明日日も築こうとしているのだ！……嫉妬、焦燥、不平不満、悲しみ、喜び……など、色々な感情が右往左往する浮世の中で、人々は模索して生きていくのだ。もし……白を白と見るならば、黒の人もピンクの人もグレーの人も……

## 短歌

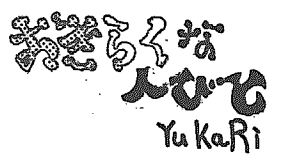
除夜の鐘造いた者同志  
黒崎短歌会  
いつしかにかまきりの子のひそみいて近づく吾に鎌振りあぐる 永田キヨエ  
日々見舞う子らにかこまれ「しあわせ」とつぶやく母の現今を あわれむ 丸山 幸  
百日草みごとに咲けど風に折れ花がらとなり今刈り取る 大湊 ミキ  
秋祭り唄と踊りの奉納に露店にざわい月も来ており 大谷 モト  
何事も電話で用足しふれあいの親しみうすき今の世の中 長谷川トリ  
逝きし人の名の刻まれしハビリの杖が立ちおり主人待つがに 柴垣 透  
病篤き翁見舞いて帰る道月寂々とススキ野に照る 小出美喜子  
三人の育児に追われ日が暮れてミルクやりつつ嫁もいねむる 上山 恵子  
もろもろの不安の中の秋祭月は明るく夜店を照らす 笠原 セツ

## 俳句

黒崎俳句会  
こぼしつづ栗飯を食む九十才 みどり  
落葉して幹の辺りの広さかな 百合子  
大樽ざわめく空の蟬雲 義男  
山の雨束の間なりし鶏頭花 律子  
婆の手に余る長さの芋茎刺く 一翠  
逝く秋の個展遺作となりけり 悦女  
米櫃を叩いて移す今年米 けんじ  
柿たわわ会津の里は夕陽いろ 千原

## マニ子

中学通り 吉田 麻代



牛や馬や歩荷歩きし塩の道起伏の続く山路のさびし 泉井 ヨ子  
真白な産着の袖をひろげ干し孫さずかりし縁うれしむ 阿部 浄子  
うたた寝のふと目覚めれば鈴虫の音色定めぬ初鳴きを聞く 金内 セツ  
朝暁の空に濃淡引く雲の自然の絵筆あかず眺むる 大矢 キイ

満ち足りし如くひろびろ末枯る 講 師  
樹々渡る風を聞きけり落葉道 秀 子  
山茶花に冷気みなぎる夜明けかな 俳 子  
白鳥を待つ大湯の静かなる 文 雄

こぼしつづ栗飯を食む九十才 みどり  
落葉して幹の辺りの広さかな 百合子  
大樽ざわめく空の蟬雲 義男  
山の雨束の間なりし鶏頭花 律子  
婆の手に余る長さの芋茎刺く 一翠  
逝く秋の個展遺作となりけり 悦女  
米櫃を叩いて移す今年米 けんじ  
柿たわわ会津の里は夕陽いろ 千原

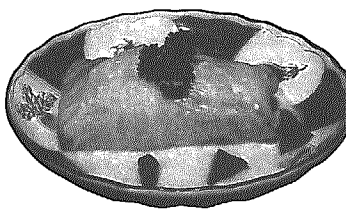
盛られある小鉢も愛でて柿贈 多 佳  
しがらみに秋風鳴るやささにこり 智恵子  
コスモスや色とりどりの風連れ 富 代  
ひんやりと大粒の栗にざりをり トシ子  
鶯一羽をり櫓田の広々と 敏 郎  
目で追ふは樺黄葉の落ちどころ 舞 子  
千 里

炉煙に煤け山家の太柱 成 子  
駐在の小さき庭の柿熟るる 友 佳  
賑やかに囲む大鍋芋煮会 洋 子  
片隅を明るく照らす石路の花 水 仙  
絮飛んで芒ぶっさらばうに揺れ 飛 浪  
秋澄めり杖を頼りに護摩堂山 鈴木 ハツ  
それぞれに積雪の備え庭景色 鹿島 トイ

# 食 郷土料理

一食生活改善推進委員会

## サーモンとチーズのキャベツ巻き



- エネルギー 144.7kcal
- たんぱく質 11.7g
- カルシウム 143.9mg
- 塩分 0.98g

- 材 料 (6人分)
- 鮭(生) ……大2切れ
  - プロセスチーズ ……80g
  - キャベツ ……6枚
  - セルフィーユ ……少々
  - ブイヨン ……3カップ
  - 塩・こしょう ……各少々
  - 小麦粉 ……大さじ1/2
  - バター ……大さじ1/2
  - 牛乳 ……1カップ
  - キャベツの煮汁 ……1.5カップ
  - 生クリーム ……少々
  - 赤ピーマン ……少々

## 作り方

- ① チーズは棒状に切る。
- ② 鮭は大きめのそぎ切りにして軽く塩、こしょうする。
- ③ キャベツは下ゆでして、芯はそいでおく。
- ④ 1枚のキャベツに小麦粉を少々ふり、やや手前に鮭、セルフィーユ、チーズの順にのせて巻き、最後を中に折り込んで止める。
- ⑤ 鍋に④のキャベツを並べ、ブイヨンを入れて煮る。
- ⑥ 別の小鍋にバター、小麦粉を炒め、⑤の煮汁と牛乳を少しずつ加えながら、ホワイトソースを作る。
- ⑦ 皿にキャベツ巻きを盛り、ソースをかけて、上にセルフィーユをのせ、生クリームを少したらし、小さく切った赤ピーマンを飾る。

## サークル・グループ紹介 ⑪

### 黒崎町民具民芸品愛好会

「菊香る」このごろ、例年の通り今年も十一月二、三日、文化祭が黒崎町体育館内を主体として開催され、場内一杯に各々の作品が展示されました。私も黒崎町民具民芸品愛好会の一員として、この文化祭に参画致しました。

当会の作品展示も数多く、一品一品を見渡すと、先づ、帯、メ縄、亀、縄、カマ敷、花台、草履、草鞋、宝船、鼠、瓢箪、藁フエ、柱掛、竹トンボ、弥次郎兵衛トンボ、短冊、等々。

実に多彩で驚く程の多出品でございました。このような展示品を作品毎に手に取り、吟味して見ると、何にしても一朝にして出来るものは何一つなく、作品の総に云える事ですが、趣味を超越し、細工技術の素晴らしさを知らされました。

私がこの民具の会に入会したのは十五、六年前でしたが、当時、千葉大学の宮崎教授が「民具の技術伝承」という本を出版され、「作品技術」を後世まで伝える事の困難さを訴えておられました。私もこの本を読んで同感した次第です。

今回、文化祭に展示された中で、特に細工技術を要する帯、亀、メ縄等は、特定の人達によって作られており、何れもこの人達は高齢者で、しかも少数、年齢は八十歳を超えております。この中で最長老の金巻、高橋幸三郎氏は、現在の民具民芸品愛好会の育ての親とも云える。誠に貴重な存在でございます。我々会員も、この方を師として、この技術を受継ぎ、後世に残したいと思ひ目下努力中でございます。

現在の民具民芸品愛好会員の年齢構成は四十歳台から九十歳台まで、常に友愛と親睦を共にしながら楽しく細工技術を学んでおります。

最後に皆様方の入会を心からお待ちしております。

佐藤征次郎(鳥原)

