

わたなべの広場

♡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
黒埼町大野2843-1
黒埼町役場 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

総務課 総務係 ☎377-3101

随筆

「わが家は替女宿だった」
替女宿は功德と考えていた

丸山 和五郎

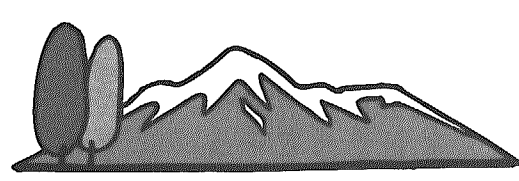
私の家は、元来裕福な百姓ではなかったが、昔から人のお世話をするのを厭わなかった。うである。替女宿はもちろんだが、富山広貫堂の華屋さん、どうしんぼうや、どき回りの浪花節語りの宿から、箕屋さんも泊めた記憶がある。こうした人達を差別なく受け入れていた。それを功徳と考えていたようである。

宿を貸す家があればそこに一夜の法座を開き、上がった賽銭を収入とする修行僧の事である。秋も近づく八月頃になると山の篠竹、木の皮、藤蓑を使って、農家が秋の収穫作業に無くてはならぬ箕を売りに来る。わが家はこうした人達を差別なく受け入れていた。しかし、今なお懐かしくわが脳裏を去来するのは替女宿の思い出である。

近所を布令回す。「おら家 替女が泊まったすけに 聞きに来てくらしゃれ」これだけの文句であるがなかなか勇気が要る事であった。村の衆は、それぞれ夕食が終わると、お年寄りから順に集まって来る。綿入れ袖無しに着膨れて、あまり新しくもない手拭を被ったり、首に巻いたり、それでも若い女たちは緋の上っ張りを引っかけたり、さまざまその光景が今、幻のように頭に浮かんで来る。あの老人たちも今の私に比べれば遙かに若かったんだなあと感傷的にもなったりする。

この古きよき替女の文化の消え行くのを惜しみ、最後の替女というかわしろその本流といふべきか、人間国宝小林ハルさんの健在のうちに、これを継承しようとして、懸命の努力をしておられる竹下玲子さん、萱森直子さん、更には、小林ハルさん百歳の歩みを語り物に残すべく、作家安藤俊子さんが不自由の身を全国に運んで、自作自演の精進を続けられている姿に感動させられた。

わが木場部落でも、今年二月、この安藤俊子さんを招き、小林ハルさんの苦難の生涯を語る会が、木場公民館で催された。これを主催した大字木場の区長さん、公民館長さん、そして、老人クラブの役員さん他の方々は、古きよき文化を尋ね、そこから新しい潤いと思いやりのある村造りのエネルギーを見出したいという思いが込められていたのではあるまいか、と私には思え、心から拍手を贈る次第です。



短歌

黒埼短歌会

虫達の葛藤ありしか蝶の羽四枚が朝の庭に散らばる

大矢 キイ

夕暮のねぐらに急ぐ鳥の影追いつつ一人の思いに沈む

阿部 テイ

我が思い伝えることすべなきに空見あぐれば雲流れゆく

小出 美喜子

足痛むも御佛の愛とうけとめて信心うすき身は祈るなり

永田 キヨエ

手を合わせ弥陀ひとすじにすがりいる今の幸せ友に語りぬ

長谷川 トリ

おぶさりて坂道くれば「ヨイシ」と声かけし孫も嫁頃という

柴垣 きみ

若緑すがしき朝の連峰に霧立ちこめるを湯の宿に見る

大谷 モト

深紫がきりりと開く

丸山 幸

朝早く夫とコーヒーのみながら庭に色増す紫陽花眺む

上山 恵子

山裾の川とみどりの湯の宿で手足のばして心癒す

笠原 セツ

千余年の歴史を経たる緒立古墳閉ざせる世界に想いはふくらむ

泉井 ヨ子

俳句

黒埼俳句会

火事かなと外を見やれば風受けて揺るるハウスに夕陽照りつく

阿部 浄子

昼餉時身を横たえて富弘の画集を聞き疲れを癒す

金内 セツ

ゆるやかな川の流れや行々子

智恵子

風鈴や鯉は巨体をひるがへし

富代

城跡へのぼる道あり夏木立

敏郎

風涼し格天井の一茶堂

秀子

夕涼や落梅の香のふと匂ふ

俳佐子

紫陽花におしつぶされさうひと住む

みどり

紫蘇揉んで紫蘇の匂へる妻のる

文雄

木浅日を谷に散らして夏木立

義男

柔道着肩に担いで青葉風

律子

賑やかに芋習田の田草取る

悦女

風涼し格天井の一茶堂

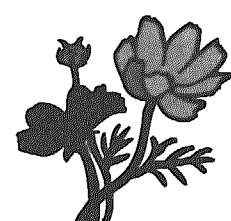
けんじ

夏木立チラチラ赤きバンガロー

多佳

天の川浴びし稲架け昔なり

鹿嶋 十一



食

一食生活改善推進委員会

いわしのアンダレーズ

いつでも店頭にあるいわしを使って



●エネルギー 181 kcal
●カルシウム 38 mg
●塩分 0.8 g

材料 (4人分)

いわしの切り身50g、4切れ
生姜汁少々
しょうゆ大さじ1
酒小さじ1
片栗粉20g、大さじ2と小さじ1
揚げ油適宜
ウスターソース18g、大さじ1
さとう10g、大さじ1
パン粉12g、大さじ4

作り方

- ① いわしは、一口大に切ったものを生姜しょうゆに漬け、片栗粉をつけて油で揚げる。
- ② 分量のウスターソースとさとうを鍋に入れサツと煮立てて別の容器に入れる。
- ③ パン粉を弱火できつね色になるまでしっかり炒める。
- ④ ①に②をからめてから、③のパン粉をまぜあわせる。

※ 普通のフライとちがって出来立てでなくても、パリッとしている。パン粉を加えないとエネルギー15キロカロリー減る。

魚の油は血管をしょうぶに保ち、高血圧の合併症である動脈硬化を防ぐ働きがある。特に、アジ、イワシ、ブリ、サバ、サンマなどの青い魚は油を多く含む魚です。