正月飾りの梅は、花が終わってもそのまま室内におくと、光線不足のため、葉芽がモヤシのように伸びて形がくずれます。花がらを取ってせん定し、室外に出すなり、鉢ごと庭に埋めて春を待ちます。せん定は弱い細枝と強過ぎる枝はつけ根から切り取り、中くらいの枝は葉芽を確かめながら、一～三芽残して切り詰めます。

植え替えは庭の梅が散った後が良く、そのころになると根は冬眠からさめて活動を始めます。樹を鉢から抜いて竹バシなどで、三分の一から二分の一落とします。特に長く植え替えしなかった鉢では、幹の真下の部分の土が固まって水を通さない様になっているので、良く落して新しい土と入れ替えるようにします。

古土を落したら幹下の根や下向きの根は切り取り、走り根も切り詰めます。こうすると新らしく細根も出るし、根張りも良くなります。

用土は、赤玉土を主体に腐葉土と荒砂が一～二割ぐらいの混合土で、いわいに植え、充分に灌水（かんすい）して、暖かい場所に置きます。

（園芸センター）

家庭園芸

花後の梅の手入れ

私が見た新潟市 (16)

縁がある街 新潟

三井生命
新潟支社長
鳥越　進

昭和四十一年、観光旅行で佐渡に行った時が、私の新潟との最初のふれ合いである。今考えると川岸町の辺りだろうか、倒れかかった四階建てのマンションが残骸を晒していて、地震の強さを物語っていた。

また、乗船キップを買いに入ったビルで、窓際のソファーに座ると、丁度頭の高さに道路があり、行き交うミニスカートがいきなり目に飛び込んできた。地下室を半地下にして明かり窓を切ってあると思ったので、「酒落た構造ですね」と言ったら、「これはもともと一階で地震の為に陥没したので」と教えられ本当に驚いた記憶が強烈に残っている。

次に出張で来た時は、高台の料亭で座敷から新潟の街が一望できたことが印象的だった。その懐かしい「新藤」も最近暖簾を下ろしたのが寂しい。

最後に訪れた新潟は華やかだった。駅から車で東中通りの事務所へ向ったのだが、川端に建ったゴージャスなビルに驚いた。信濃川と万代橋とそしてその場にピッタリの建物、まさに絵の風景である。着物姿の多いことも街を引き立てて「新潟は凄いなぁ」と話し合ったものである。因に、この日はオークラホテルのオープンの日だった。そして確か万代橋の近くにドームの屋根があり「囲まり歌謡ショー」の大きな垂れ幕がかかっていた筈である。（どうしてこんなつまらないことを憶えているのだろう）

さて今度思いがけなく新潟に住むことになった。旅の者で終わらない為にも家内同伴にした。マンションの前を信濃川がゆるやかに流れ、時には屋形船が通る。

ある日、「あなたご覧になった？　素晴らしかったわよ。最高よ、感動したわ」と家内が興奮している。太陽が水平線に沈むのを見たというのである。確かに新潟の夕日は素晴しい。近年「日本海夕日キャンペーン」も始まったそうだが大いに宣伝する価値があると思う。

旅行で来た時とは異なった目で視る新潟には、恵まれた自然の他にも別の魅力がある。

着任して先ず県庁の回廊

（略歴）

福岡県出身。西南学院大卒。昭和三十三年三井生命入社。福井、大阪南、松本、仙台の各支社長を歴任し、六十一年から現職。ゴルフ、茶道、囲碁、8ミリ、グライダー等々いずれも初歩。

ほんのり、手のぬくもり

「我が家のおにぎり」作ってみませんか？

祖母から母へ、母から娘へ、またその子へと受け継がれてきた「我が家のおにぎり」。素朴でいて、あったかい手のぬくもりが感じられるこの「おにぎり」にまつわる思い出やエピソード、作り方を昨年夏に市農林課が募集したところ五十七人もの多くの方たちから作品が寄せられました。

いろいろな我が家のおにぎりが勢ぞろい（12月24日の調理実演）

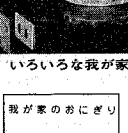
この中から作りやすさ、ユニークさなどを基準として代表例十点を選定し、さらに十二月二十四日には調理実演、試食会も開かれました。また来月下旬には代表例に選ばれた方を講師に迎え「作り方講習会」を開催する予定もあります。なお、応募作全五十七点は作品集としてまとめられ、関係者に配布されました。

代表例に選ばれた方たちの作品名、お名前、作り方は次のとおりです。（敬称略）

▽思い出・エピソードの部

「やっと作れた三角おにぎり」蝦名敏子（主婦・日の出町一）

「兄嫁を偲（しの）ぶ」井原末治（無職・寿町一）



「アメリカでのおにぎりの思い出」メイズ昌子（主婦・関屋本村町二）

▽作り方の部

「母の三角おにぎり」天坂康子（主婦・真砂一）**（作り方）**のりを広げその上に梅干しやおかか、漬物、サケ、昆布などを入れた小さなおにぎりを四、五個並べ、のりを巻いて端からちぎって食べる。

「しそおにぎり」成田ナヲ（公務員・大形本町二）**（作り方）**ご飯を炊く時に梅干しのその葉を適当な大きさにちぎり、米と一緒に炊く。三角おにぎりにし、のりを巻く。

「梅干しと竹の子漬けおにぎり」山本セツ（美容師・和合町二）**（作り方）**自家製の梅干し・竹の子漬け（二年目のもの）を具に、焼きのりを巻く。

「揚げおにぎり」湯沢洋子（主婦・新石山四）**（作り方）**ご飯にみそと小麦粉を混ぜ、すり鉢で粘りが出るまですり、小判型に形を整えて揚げる。

「五目おにぎりとけんさ焼き」海藤京子（主婦・五十嵐町）

「冷凍おにぎり」梅沢美智（主婦・寺尾一）**（作り方）**梅干しののり巻きおにぎりをラップで包み、冷凍する。食べる時は、ラップのまま電子レンジに三分間くらいかけ、解凍する。

「混ぜご飯おにぎり」堀田久子（主婦・東青山一）**（作り方）**①シラス干し、パセリのみじん切り、白ごまをご飯に混ぜて、のりで包む②梅干しのしその葉みじん切りと白ごまをご飯に混ぜて、のりで包む。

「ラッキーさんのおにぎり」（公務員・大形本町二）**（作り方）**①ヒジキ、ゴボウ、ニンジン、クルミ、シイタケなどを入れてにぎる。けんさ焼き…おにぎりに甘みそをつけて焼く。二）**（作り方）**五目おにぎり

（N・F・基準による）内容の紹介や指導、検定

参加費　入場料：高校生以上百円、中学生以下五十円　保険料：百円　※他にロッカー使用者は二十円必要

持参品　短縄、運動靴、運動着、タオル　昼食

申し込み　往復はがきに住所、氏名、性別、年齢・学年、電話番号を記入し、今月二十八日までに体育課「なわとび講習会」係（〒951―12市分庁舎内、☎229―6633）へ

なわとび講習会 2月14日に開催

市民三百人を対象に市では二月十四日、鳥屋野総合体育館（神道寺）でなわとび講習会を開催します。手軽にやれて楽しめるスポーツ「なわとび」。ふるって参加下さい。

日時　二月十四日午前九時～午後四時

講師　I・N・F・なわとび研究会太田昌秀会長

内容　①長縄のいろいろな跳び方の指導②短縄の級別（1・2）

ニューメディア講座

ニューメディアとニューメディア時代を、その理論から産業、文化的な意義や内容に至るまでわかりやすく体系的に紹介します。

回	月日	内容	講師
1	1・28	ニューメディアってなに？ オールドメディア対ニューメディア	スーパーステーション新潟社長 与田　一憲
2	2・4	暮らしに役立つの？ ニューメディアと生活	
3	2・18	電気通信の動向 技術理論からその利用と応用	NTT新潟支社 企業通信システム部長 勝見　進
4	2・25	高度情報化社会に向けて 企業とニューメディア	
5	3・3	新潟テレトピア ニューメディアと行政	市企画部長 石井　淳

時間　午後6時半～8時半
会場　中央公民館
対象　市内在住・在勤の成人
定員　先着40人
申し込み　電話で会場（☎223―7070）へ

鳥屋野地区公民館会場催し物

申し込み　電話で会場（☎285―2371）へ

◉クラシックギター入門講座
日時　1月22日～3月25日毎週金曜日午前10時～11時（計10回）
定員　10人
経費　テキスト代実費自己負担

◉木目込み人形入門講座
日時　昼の部…1月26日～2月16日毎週火曜日午前10時～正午、夜の部…1月28日～2月25日毎週木曜日午後7時～8時半
定員　昼の部…20人、夜の部…5人
内容　葵立びな　**経費**　9,000円

◉琴と尺八による新春邦楽コンサート
日時　1月28日午後7時～8時半
曲目　八千代獅子、初春の調べほか

教育相談研究会 「登校拒否を考える」

日時　2月4日午後1時～4時40分
会場　市教育相談センター（上大川前8）
内容　分科会…小・中・高校別の事例発表と協議、全体会…講演（橋玲子新潟大学講師）
定員　120人
申し込み　1月25日までに電話で青少年補導センター（☎222―8600）へ

リーダー養成のための グループ・ワーク講座

日時　2月9日～3月1日毎週火曜日午後6時40分～8時50分（計4回）
会場　青年の家
対象　市内在住・在勤の青年団体リーダーおよび青年20人（先着順）
内容　仲間づくり、グループ・トレーニングほか
申し込み　電話で会場（☎244―6766）へ

「文芸にいがた」第7号を頒布

予約された方は1月20日までに中央公民館か各地区公民館でお受け取り下さい。
価格　1,000円

石山地区公民館会場催し物

（☎286―5631）

◉グループ石の華「木版画年賀状展」
期間　1月23日～2月3日
時間　午前9時～午後4時

◉石山地区新春カルタ（百人一首）大会
日時　1月24日午前9時半～午後4時
参加費　300円（当日持参）　※昼食持参
申し込み　電話で会場へ

◉節分子ども大会
日時　1月30日午後2時～4時
内容　豆まき、ゲーム、クラフト
定員　小学生50人　**参加費**　300円
持参品　はさみ、クレヨン
申し込み　1月25日までに電話で会場へ

くらしの1日教室 知っておきたい蒲鉾の知識

日時　1月27日午前10時～正午
会場　中央公民館
定員　40人（申し込み多数の時は抽選）
申し込み　1月18日から19日までに電話で消費生活センター（☎228―8100）へ

料理教室

日時　1月29日～3月11日隔週金曜日午前10時～正午（計4回）
会場　曽野木地区公民館
対象　婦人、先着20人
材料費　2,000円程度
内容　季節の料理（鍋料理、ひな祭り料理、酒の肴（さかな）ほか）
持参品　エプロン、三角布、筆記用具、ふきん1枚
申し込み　電話で会場（☎280―6810）へ