

私たちの湘南御行会だより

平成26年10月15日 152号



奉仕の日、西方公園草取りを行いました

9月16日（火）奉仕活動の一環として恒例、西方公園の草取りを行いました。この公園は町内で最も大きい公園で子供たちの遊び場、若いママの情報交換でも有ります。湘南御行会も毎週水曜日グランドゴルフ「みゆきロマンの会」が使用しています。今年はその暑さの為か雑草たちは思う存分に成長し例年に無い量でした。当日はロマンの会メンバーを中心に2時間強大きなゴミ袋15個の雑草を排除しました久しぶりに屈み込んでの草取り、腰が痛いと言いながら心地よい汗をかきました。参加くださいました皆様、本当にご苦労様でした。





お味噌造りのお話

朝目覚めると、プーンと香る味噌汁の匂い、優しい母親の愛情に満ちた逸品です。子供の頃は、味噌汁と野沢菜の漬物がおかずの朝食でしたが、楽しい食卓でした。何故かノスタルジア(郷愁)を感じます。パン食の時代が来るなど夢にも思わない当時の田舎では味噌汁は3食に付きものでした。学校から帰ってオヤツ代わりに食べる採りたての「きゅうり」に付けるのは味噌、握り飯に付けるのも味噌(味噌を付けた焼お握りは絶品)長く持たせる為の漬物も味噌漬です。そんな味噌づくしの小学校の頃、味噌は各家庭で作っていました。効率的に作業を行う為か、工程の一部を私の家では隣の家と共同で行っていました。その作業は「味噌玉」作りです。3月上旬、庭に穴を掘り竈(かまど)を作ります。そこに直径1メートルは優に越えた味噌を作る時にしか使わない大きな釜を掛けて、2軒が1年間で食す味噌に匹敵する量の大豆を入れ、その豆が手で押してつぶれる程度まで煮込みます。次は煮えた豆を粘土状に潰す作業です。その潰し方は、藁靴をはいて押しつぶしたのか、豆を入れてハンドルを回せば潰れた豆が出てくる機械があったのか、記憶が定かではありませんが、とにかく固いペースト状にした豆でした。さあ次が、いよいよ味噌玉作りです。うどんを打つときに使う大きな「まな板」の上にそれを乗せ、6人程がまな板を囲み、各自細長い枕の様な形に丸めた豆の塊、つまり味噌玉を作ります。そんな時冗談半分に、横の人の成形途中の味噌玉をわざと手でたたき、変形させます。するとやられた方がやり返す。それを見ていた他の人も自分の横の人の味噌玉をゲンコツで叩く、やられた人は又々やり返す、他愛もない事ですが、娯楽が少ない田舎ではそんなことが楽しかったのかなあ(その時の大人の気持は読めませんでした)。そう言えば、初めて味噌玉作りに参加したとおぼしき、お隣の嫁さんの横に座っていた私の親父が、嬉しそうに、その嫁さんの味噌玉にチョッカイを出すのを見ました。直ぐその嫁さんも嬉しそうに?やり返す。(仲間に入れた?) 普段怖くて余り傍に寄れない親父がそんなことをする姿をみて驚いた記憶があります。そんなこんなで、出来上がった味噌玉は藁でくくって各家の軒先に2~3週間つるして、乾燥させます。風味をタップリ吸収した味噌玉は大きな包丁で細かく砕き、麴、塩を混ぜて仕込みます。家には台所の奥に味噌部屋と言う名の北向きで涼しい部屋がありました。やがて秋口に味噌玉は各家庭の環境、室温、置き場所等で異なる各家独特の味噌に仕上がって行きます。最近では私の田舎でも個人で味噌を作る家は無くなりましたが、味噌は家庭の味の原点でした。はい手前味噌のお話でした。

岩田記

今後の主な行事予定

- ◎10月23日(木) 御行会役員会
- ◎10月25~26日片瀬ふれあい祭り
- ◎10月28日(火) 片老連会長研修会
- ◎10月30日(火) 市老連スポーツ大会
- ◎11月9日(日) 市民交通安全総ぐるみ大会
- ◎11月13日(木) 湘南ブロックスポーツ大会
- ◎11月15日(土) 緑と花いっぱい推進集い
- ◎11月18日(火) 市老連日帰り旅行
- ◎11月27日(木) 御行会誕生会

編集後記

お相撲の世界に又々モンゴルから凄い力士の登場です。そのしこ名は「逸ノ城」すっかりモンゴルに占領された形の大相撲、ニッポン頑張れと言いたいです。遠藤、もっと力をつけてがんばれ!! 爽やかな毎日、食べ物が美味しく、食欲のわく季節となりました。女性の皆様は、甘い物は別腹とツイ、ツイ食べ過ぎてしまいがち、「今日の別腹」「明日の脇腹」、体形に気遣い甘い物の食べすぎにくれぐれもご注意を! まあ、いいか。余計なお世話でした。 岩田記