

私たちの湘南御行会だより

令和2年7月5日 221号

「花土さん」が表彰されます

何事も無ければ7月24日は東京オリンピック開会式の日でした。開催は1年延期ですが、現状からみてどうなることでしょうか？ 暗いニュースばかりが聞こえる毎日、ひとつ明るいニュースがあります。

市老連主催の高齢者福祉大会、今年は中止となりましたが、功労者表彰等表彰式は、市長出席のもと10日市役所で行われます。当日、前湘南御行会会長「花土昌三」さんが、長年の功労に対し表彰されます。花土さんおめでとうございます。会場の関係で私達は参加できませんが、盛大な拍手を送ります。(岩田記)

アスパラガス食べていますか？

アスパラと短く呼ばれることが多い「アスパラガス」皆さん召し上がっていますか？茹でてマヨネーズで食べても良いし、炒め物でも美味しいし、野菜の女王と言われるほど栄養価も豊富、美容にもよろしいとか。初夏が旬ですが、今では一年中食卓に乗ります。アスパラの歴史は古く明治初期に北海道で栽培されたのが最初で北海道を筆頭に、長野県、佐賀県などが産地です。陽を当てないように、地下で育てた「白アスパラ」も登場しバラエティーに富んだ食材です。このアスパラに「雄」と「雌」が有ることをご存知でしたか？私は先日テレビで知りました。オスとメスの見分け方は、茎の下の方に突起物が有るのが「オス」！嘘です嘘です！穂先がキュッと締まっていて、比較的太いものが“メス”、穂先がバラバラで広がっていて、比較的細身のものが“オス”です下の写真だと、左がオス、右がメスです。メスはオスよりも、芽を出す数が少ないため、



左が雄（オス）



右が雌（メス）です

1本あたりに栄養素が多くいきわたり、旨味や甘みが凝縮され、栄養価も高く、美味しいと言われています。何故か市場に出回っているのは美味しいメスよりオスの方が多いとの事です。理由は簡単、作るときオスの方が多く発芽するのだそうです。最近はメスだけ育てる農法も有るとのこと。植物の世界もメスの方が大事にされる様ですね。コロナに負けないよう美味しいアスパラを食べましょう。 岩田記

「行事中止のお知らせ」

7月開催予定の誕生会を中止します

公民館などの貸室は一部使用可能となりましたが、人数制限など条件がある為、7月の誕生会は中止にします。楽しみにされていた皆様ご理解ください

「夏祭り、中止になりました」

御行会町内会からのお知らせです

毎年8月27日に開催される御行町夏祭り、今年中止です。

それに伴い湘南御行会のバザーも中止となります。子供たちの楽しみがひとつ減りました。コロナ、コロナに左右される日々ですね。鬼が笑うかも知れませんが、来年こそ！

「物の数の数え方」

こんな文章がありました。「蚊帳(かや)ひと張(はり)」「石灯笼(いしどうろう)1基(き)」「菅笠(すげがさ)1蓋(がい)」「箆笥(たんす)ひと棹(さお)」…日本語には物に応じて、実に多様な数え方があります。しかし、時代と共にこのような物を日常生活で使うことが少なくなり、実生活でこれらの物を数える機会はますます減っています。数える機会がなくなると、その数え方も忘れられてしまいます。日常生活から姿を消す物がある一方、新しい物もどんどん生まれ、それらを数える必要が出てきます。ところが、新しいものが登場しても、それに応じた新しい数え方が生まれることはほとんどありません。例えば、テレビ、パソコン、携帯電話…これらはすべて「1台」で済んでしまいます。物の移り変わりが激しい現代では、次に何が登場しても対応できる、万能で包括的な数え方が好まれる傾向にあります。残念ながらかつての豊かな数え方は失われつつあります、とありました。確かにそうですね。とは言えまだまだ、日本独特の数え方が沢山あります。下記はその一例です

物	数え方	物	数え方	物	数え方
椅子	脚(きゃく)	新聞	部(ぶ)	グラウンド	面(めん)
花	輪(りん)	イカ	杯(はい)	豆腐	丁(ちょう)
犬	頭(とう)	映画	本(ほん)	刀	振り(ふり)
家	軒(けん)	食パン	斤(きん)	モーター	基
お茶	杯(はい)	電車	両(りょう)	プール	面(めん)
色	色(しょく)	うどん	玉(たま)	鯉のぼり	旒(りゅう)
鳥	羽(わ)	和歌	首(しゅ)	寿司	貫(かん)
キャベツ	玉(たま)	鬼	匹(ひき)	包丁	丁(ちょう)
傘	本(ほん)	落ち葉	枚(まい・ひら)	ウサギ	羽(わ)
俳句	句	宴(うたげ)	席	作品	点(てん)
靴	足(そく)	学校	校(こう)	川	筋(すじ)
箆笥(たんす)	棹(さお)	神様	柱(はしら)	テント	張(はり)
詩	編(へん)	鏡	面(めん)	事件	件(けん)
皿	枚(まい)	弁当	人前(にんまえ)	カニ	杯(はい)
魚	匹(ひき)	船	隻(せき)	地藏	尊(そん)
手紙	通(つう)	コーヒー	杯(はい)	はさみ	丁/挺(ちょう)
食事	食(しょく)	箸	膳(ぜん)		

数え方を表にしていましたら、形態が変われば数え方が変わる物が有ることに気が付きました。これも日本独特の数え方です。それはマグロが泳いでいる時から寿司に握られて我々の口に入るまでの変化です。他にも有りそうです

生きて泳いでいるマグロ	→	一匹(いっぴき)
漁獲されて冷凍のマグロ	→	一本(いっぽん)
三枚おろしの半身マグロ	→	一丁(いっちょう)
半身を切り分けたマグロ	→	一節(ひとふし)
ブロックになったマグロ	→	一塊(ひとこ)
切ってサクにしたマグロ	→	一冊(ひとさく)
パック詰めされたマグロ	→	一パック(いちぱっく)
切り分けたお刺身マグロ	→	一切れ(ひときれ)
マグロの刺身を皿に盛ると	→	一皿(ひとさら)
寿司になると	→	一貫(いっかん)

どうです面白いと思いませんか？日本語は素晴らしいです。 岩田記

72節気、夏至から数えて11日目の7月2日ごろを半夏生(はんげしょう)と言います梅雨の真っ最中で、食べ物腐りやすい時です、昔はタコを食べる風習があったとか。タコの足のよう、大地にしっかりと根を張る意味合いだそうです。。。相変わらずのコロナ騒ぎが収まりません。グランドゴルフを恐るおそろ再開しましたが、今度は梅雨に祟られて青空待ちの状態、ままなりません。行事も中止が多く中々活動が出来なくてイライラがつります。「冬は必ず春と成る」の諺(ことわざ)があります。沈静化を待ちましょう。岩田記