



私たちの湘南御行会だより

湘南御行会発行

令和5年6月5日 256号

歩け歩け中止になりました

今年も早や5か月が経過、今月号はウォーキング「歩け歩け」の特集にする予定でしたが、昨年に引き続きあいにくの雨で中止となりました。何という事でしょう。ずっと天気は良かったのに歩け歩けの当日の午前中だけが雨！10月ごろ再度計画しますのでお待ちください。

7～9月生まれ誕生会開催のお知らせ

期日：7月25日（火）13時から

場所：しおさいセンター工芸室

アトラクション：櫻井さんのクラリネット演奏が有ります。お楽しみに

誕生月該当者（敬称略）

7月生まれ	成田 房子	8月生まれ	成田 健治	9月生まれ	河野 達雄
	菅井 和子		岩田 克美		梅津 篤子
	長谷川紀夫		和田 良子		川喜多 ユカ
			関口 修道		三浦 一己
			上坂 律子		横田 澄江

高齢者福祉大会

藤沢市及び藤沢市老連主催「藤沢市高齢者福祉大会」が開催されます。

どなたでも参加自由です。直接会場にお越しください。受付でお待ちしております

期日：令和5年7月6日（木）13時～16時00分

場所：藤沢市民会館大ホール

大会次第

第一部 式典 表彰 花土前会長から岩田が引き継いで5年経過 表彰対象です

第二部 講演 1時間程度

演題 笑い与健康講演会「ユーモアセラピー」 大道芸実演有ります

講演者 大道芸人「たっきゅうさん」

第三部 アトラクション

各地区希望出演 3～4団体（片瀬は出演しません）

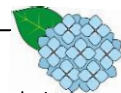
多くの方々が利用されました「手延べそうめん・冷や麦の販売」

市老連主催「島原そうめん・冷や麦の販売」を終了しました。御行会は30個を越す販売実績となりました。ご購入の方6月中旬までにはお手元に届くと思います。

販売価格ですが、物価高騰の折、購入の皆様には、お示した価格から更に200円/1箱、お値引きいたします。（既に代金を頂いている方には品物をお届けする時に返金します）

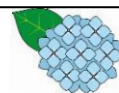
この夏も暑い日々が予測されます、よく冷やした、喉越しの良い、そうめんを堪能下さい。

ご承知のように日本には、そうめんを作る所が全国に有り種類も豊富です。値段もピンからキリ迄有り、よし悪しは中々見分けがつかないと思います。中でも手延べそうめんは機械麺と異なり、味・喉越しが全く違います。皆さんにお届けする品物は市老連がメーカーに直接交渉して、特別価格でお分けする物です。多分何処にもこの製品をこの価格で購入できる所は無いと思います



皆さんが大好き、饅頭（うどん）のお話

皆さん「うどん」の中で何が好きですか？天ぷらうどん？カレーうどん？素朴な掛けうどん？私達日本人は大変麺好きです。麺料理を見てみると「うどん文化圏」と「そば文化圏」に別れます。詳しいことは省きますが、麺文化の長い歴史の中、それぞれの郷土で独自の麺料理が生まれてきました。本日の主役うどん。主成分は炭水化物です。お馴染み、ごはんやパンにも含まれる栄養素で、体内でブドウ糖・グリコーゲンに変わります。それは体だけでなく、脳のエネルギー源にもなるのです。うどんは他の食物に比べて、非常に消化吸収のスピードが速く、即効的にエネルギー源として使われます。つまり集中力を発揮するなど、頭の働きの条件が合うようで、受験での夜食として、忙しいサラリーマンの朝食としてなど良い働きがあると言われていてます。立ち食いうどんも理に叶うと言う事ですね。うどんは大別すると、コシが強く歯ごたえのあるものと、柔らかく歯ごたえのない2種類に分かれます。コシのあるうどんとしては、香川県の「讃岐うどん」や秋田県の「稲庭うどん」、長崎県の「五島うどん」、山梨県の「吉田のうどん」などが有名です。これらのうどんは麺の太さや作り方は種類や店によってそれぞれ異なりますが作る工程で足踏みや寝かせる時間が長いのが共通した特徴です。一方、コシがあまりないうどんとしては、三重県の「伊勢うどん」や福岡県の「博多うどん」があります。伊勢うどんは元々「お伊勢参り」で疲れた人でも食べやすいように、軟らかいうどんになったと言われていてます。また、大量のうどんを鍋に入れっぱなしで、ゆで続けているため軟らかいうどんになるが、客にすぐに提供できるという利点があり、お伊勢参りで混み合う客を次々にさばくのに適しています。福岡うどんが軟らかい麺になったのは、忙しい博多の商人たちに素早くうどんを提供するため、こちらも、あらかじめ麺をゆでておいたからだといわれています。うどんの仲間、山梨の、ほーとーも美味しいですね。関西に転勤した時、実際に経験した「大阪にタヌキうどんは無い」の話です。関東では、うどんであれ、蕎麦であれ、『揚げ玉（天かす）』がのっていれば『たぬき』と呼びますよね。その証拠に「たぬき」と注文すれば、うどんですか？そばですか？と聞いてきます。ところが大阪で『たぬき』と注文すると、油揚げをのせた蕎麦（関東ならキツネ蕎麦）が運ばれてきます。そもそも大阪の麺文化は「うどん」です。しかも油揚げをのせた『うどん』を『きつね』と呼んできました。そこに蕎麦の入る余地は有りません。東京では具の違いで「きつね」と「たぬき」を区別します。大阪はうどんの具は油揚げと決まっていて、うどんは「きつね」蕎麦は何故か「たぬき」、と呼ぶのです。大阪でタヌキうどんが食べたい時は、ハイカラうどん又は天かすうどん、と言ってくださいネ。ア！そうそう、大阪には「かすうどん」と言う名前の「うどん」が有ります。具は天かすではなく、内臓肉を、時間を掛けて揚げたものでこれを、油かす、略して「かす」と言います。このかすうどん以外にさっぱりしていて美味しいです。手軽に食べられ体にも良い、「うどん」様々な具有り、楽しめますが、私は釜揚げが一番好きです。岩田



編集後記

これからの主な行事予定

- 6月13日（火）13時スマホ勉強会⇒工芸室
- 6月20日（火）市老連日帰り旅行
- 6月21日 13時半片老連定例会
- 6月23日（金）9時半役員会⇒しおさい
- 毎週木曜日 8時半グラウンドゴルフ西方公園
- 7月6日（木）13時高齢者福祉大会
- 7月25日（火）13時誕生会 工芸室



冒頭にも書きましたが楽しみにしていた歩け歩け大会雨天中止となりました、残念！

今年も梅雨シーズンの到来、間もなく宣言されるかと思えます。紫陽花の綺麗な季節でもあります。湘南には紫陽花の名所がたくさんあります。花言葉は、花の色が時期により変化することから、「移り気」「浮気」「無常」。色ごとの花言葉は「青⇒辛抱強い愛情」「ピンク⇒元気な女性」「白⇒寛容」です。日本人はあじさいに「仲良し」「家族団らん」を感じるそうです 岩田