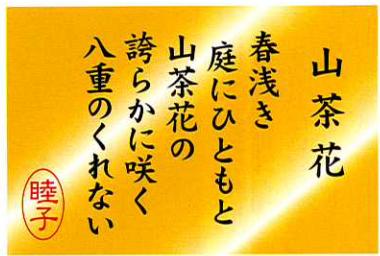


せいわ



☆発行所☆
府中静和寮
広島県府中市土生町1636番地の1
TEL(0847)41-2375
FAX(0847)41-8620
☆発行人☆
寮長 大橋 瓦



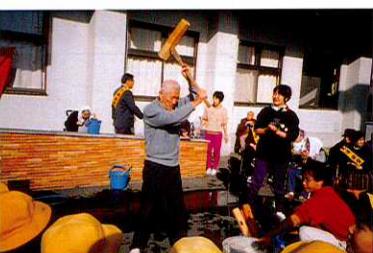
府中市長、府中警察署、土生保育所合同のもちつき大会



▶昔どつた杵柄。九七歳、
もちを切るのは若い奈母には、
まだ任せられません！

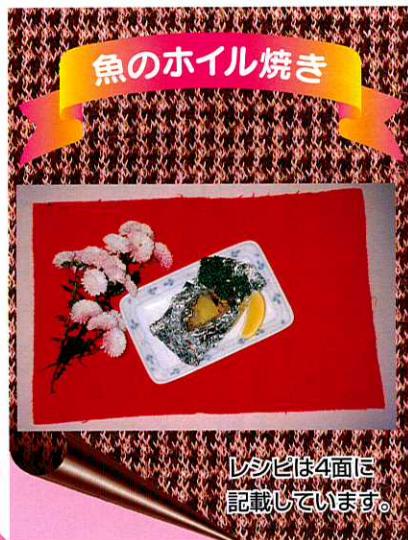
昨年末、土生町保育所の子供たちと橋高市長さん、府中警察署の方たちが来られ、お年よりの方と一緒に、もちつき大会をしました。交通安全についてのお話しを聞き、信号にちなんだ赤、黄、青のおもちゃをお土産に頂きました。皆でついたおもちは、すべにぜんさいにして一緒に食べました。

▶ペッタン！ペッタン！と
いう音を聞くと、曲がって
いた腰も伸び、ほらこの通
りソーレ、ペッタン、ペッ
タン



毎年恒例のもちつき大会も今年で十回目を迎えました。昔は各家庭で、臼を使つて餅をついていましたが、最近ではほとんど行事以外では、お目にかかることはなくなりました。

文明の利器とでもいうのでしょうか？電気製品の発達により、自動餅つき機などがこの世に出回つてからというもの、昔から伝えられてきたものは、だんだんと消え去つてしまふ運命なのでしょうか？しかし、みんなで餅つきをするというのは、何ともいえない心地よい感じがするのなぜでしょう。こういった文化を永遠に伝えていくことが、人間に課された使命なのではないでしょうか。さあ、皆さん、昔を思い出しましょう。



レシピは4面に記載しています。



昨年八月に祖父の喜寿の祝いをした。親戚一同が集まり、盛大な祝いの会にな

二月、娘ができたことによつて（ちなみに名前は彩乃です）初曾孫ができた。たまに会いに行くと、目を細めて喜んでくれる。娘も祖父になつき、一緒に遊んでいる姿を見ると、何ともいえないうれしい気持ちになれる。次は米寿の祝いをどうしようかと、今から楽しみである。祖父には健康で、とにかく長生きをしてもらいたい。

でした。椎茸は山にきのこ狩りに行くと自然に生えていたもので、キクラゲなどもありました。

私は父に連れられて、一緒にタケノコ捕り、きのこ捕り、魚釣りなどよくいったものです。おせちと呼ぶものはなく、煮豆はするのですが、黒豆は使わず、金時豆やうずら豆を煮豆にし、他にはお刺身や昆布と豚肉の煮物などがあり、それを

もうこうなつたら
なんにもないよなあ
うん そうそう
どうしよう こうしよう ゆうたつて
なるようにしか ならんよ

元
日

たころには、祖父の店の中を駆けずり回つたり、近くの川で魚を捕つたりと、色々な思い出がある。もつとも私を連れて帰つた場合、私の面倒を見る為にお店の方がおろそかにならぬ、祖父と一緒に遊びたいのだが、店番をしなくてはならぬ、くやしいヒヅツヅツと言つてほいたそだが、なんにしろ祖父と遊ぶのは楽しかつた。

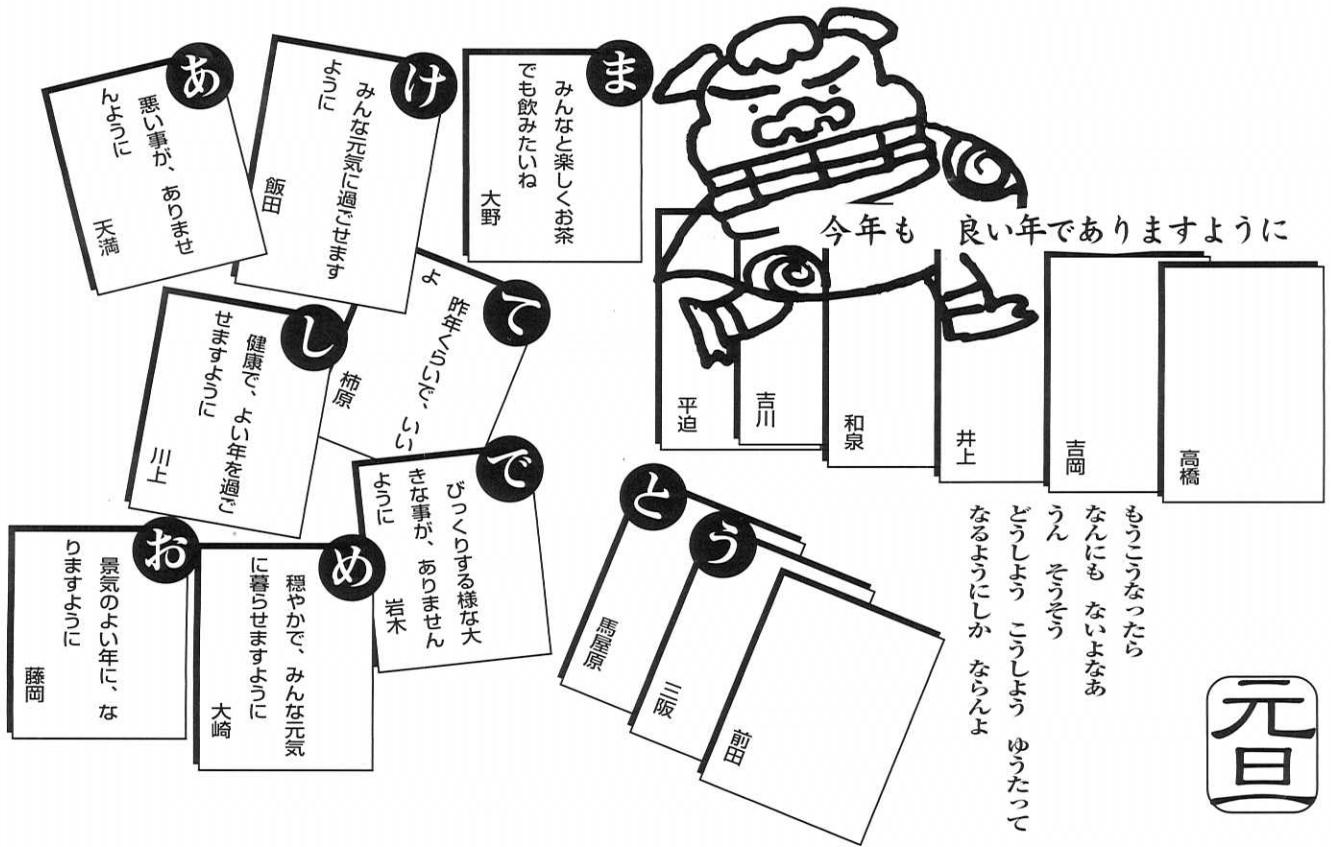
このお正月料理、実は私の子供の頃のものとは少々違っています。私は奄美大島で生まれ育ちましたが、年越しそばというものはなく、年越しには豚骨料理を食べました。これは年末で正家で飼っている豚や鳥で正月料理を作るので、その時にしか手に入らない豚骨でご馳走を作り、食べると言ふ意味があるそうです。そして新年の雑煮は鳥肉と干し椎茸で出汁をとった雑煮、

供の頃のことを思い出し、今年は奄美に故郷帰りしなければと思つてしまひます。皆さんもよかつたら、一度遊びにいかれてください。

奄美には今年の干支のへビの中でもハブもいます、がどこにでもいる訳ではないので大丈夫です。

さあ、いよいよ二十一世紀開幕の年、頑張つてすばらしい一年にしていきまし

新世紀元日インタビュー



時計と主人とわたし

100

三浦
栄

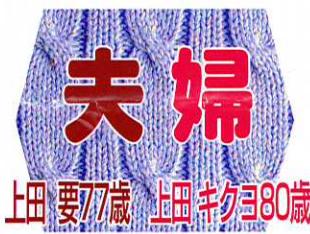
らも、日々穏やかに過ごしています。

和寮の職員の方、利用者の皆さん、大変お世話になりました。四週間ありがとうございました。

4週間実習をしてみて

福山暁の星栄養福祉専門学校 門脇暁美

美曉脇門



魚のホイル焼き

味噌の香りが香ばしいホイル焼き



115kcal

材 料	分量	調 理 法
魚 (三枚おろし)	40g	1 魚に酒と塩をふる。 2 玉葱、人参はせん切りにする。
〔酒〕	3	3 しめじは小房に分ける。
〔塩〕	少々	4 さつま芋は1センチの輪切りにす
玉葱	20	5 玉葱、人参、しめじに味噌を混
人参	10	ておく。
しめじ	20	6 ホイルに、サラダ油を塗り、魚を
さつま芋	20	の上に味噌と混ぜた野菜を並べ
サラダ油	1	上にさつま芋を置いて包む。
味噌	5	7 フライパンに(6)を並べ、蓋をし
レモン	15	弱火で蒸し焼きにし、ホイルで

- 1 魚に酒と塩をふる。
- 2 玉葱、人参はせん切りにする。
- 3 しめじは小房に分ける。
- 4 さつま芋は1センチの輪切りにする。
- 5 玉葱、人参、しめじに味噌を混ぜ合わせ
てよく混ぜる。

6 ホイルに、サラダ油を塗り、魚をのせ、その上に味噌と混ぜた野菜を並べて、一番上にさつま芋を置いて包む。
 7 フライパンに(6)を並べ、蓋をして10分弱火で蒸し焼きにし、ホイルのまま皿に

- 魚とさつま芋？？と思いますが、味噌の香もこうばしく美味しいホイル焼です。
- 魚は白身魚でも青身魚でも何でもよいですが、静和寮では身が柔らかいでタラを使います。



倒れたらいけないから、外へでるなど言われ、私は車内へ居りました。その後、一週間広島へおり、生きている者だけを乗せ、総領町へ帰りました。

それから、有線補修員として働きました。あせりでこうせい！と過酷なまでに働かされ、国のためにむづ

されました。水が少ないため、昼夜を問わず川に行つて、洗濯をしていました。冷たい水なのでとてもつらかったです。仕事は家でタバコを作つたり、芋を作つたり…。昭和三十九年に総領町から府中に出てき、現在の家に住むようになります。今の楽しみは、人と会つた。

で、木炭をたいてガスをこ
させていたのを思い出しま
す。
空襲にあったときは、た
またまこちらにいたので、
私自身は被害にあいません
でした。だから、看護婦、
消防団をのせて十三時間か
けてトラックの仲間たちを
助けにいきました。
広島は——それはもうひど
いもので、中間はほとんどの

「 私事ばかりで書いてしま
いましたが、本当えつと辛
抱したと思います。思えば
今が一番良いときです。
妻 キヨヨ八十歳。結婚
前は両親が年のため、百姓
を全部しておりました。今
では考えられないことでし
ますが、夫とは五分程度の
話して結婚が決まりました
その後、五人の子供に恵
められました。

て話しをしたり趣味をする時間です。夫ともお互に持ちつ持たれつですが、誰にも手をとらぬよう、生きる間は頑張りたいと思います。お互い理解しあい、夫婦仲良く一日一日を大事に過ごしていきたいです。