

まちの話題



からしのきいただいこん漬けは酒のつまみにも合います。

立沢
矢沢里子さん



つけものフェア

1月23日にコミュニティ・プラザにおいて第6回つけものフェアが開催されました。この日にはつけもの自慢の皆さんが集まり、お互いの出来を確認し合っていました。

今回最優秀賞に輝いたのは、昨年、一昨年と2位であった立沢の矢沢里子さんの「だいこんのビールとからし漬け」野沢菜漬け」でした。今回特別にレシピをいただきましたので紹介します。

「だいこんのビールとからし漬け」

材料：大根5kg 酢250g 塩150g 砂糖800g ビール大瓶1本 からし粉100g

漬け方： 塩、砂糖、からし粉を混ぜておく。 容器に大根を入れ をふりかける。これを繰り返す。 ビールと酢を上からかけ、重石をする。 一晩たつと水が上がるので重石をとり、軽くする 大根の色がまばらにならないように漬物液をかき混ぜる。

「野沢菜漬け」

材料：野沢菜12kg 醤油1升 酢5合 ザラメ1kg ショウガ300g 唐辛子・乾燥きり昆布

漬け方： 洗った野沢菜を桶の中に並べる 醤油、酢、ザラメ、ショウガを均等に振る。 と を繰り返す 重石をしっかりと乗せる 水が上がったらすぐに重石を軽くするとやわらかくなる。 黒醤油だけでなく白だし醤油やたまりで漬けてもおいしいとのこと。

高齢者クラブ連合会の演芸会

2月12日に高齢者クラブ連合会の演芸会が清泉荘で行なわれました。16クラブによる踊り、カラオケ、演歌体操など39の舞台を披露しました。300人以上集まった観衆は終始笑顔にあふれ、和やかなひとときを満喫しました。

私の昔話

瀬沢新田のつり橋の近く、今は亡き雨宮 白先生(当会の発起人)の地続きの所で5人姉弟に生まれ4人とも丈夫でスポーツマンでしたが私だけが足が悪く学校は休みがちでした。私の家は萱葺きでした。道端に水車小屋があり、石臼で「ズシン・ズシン」と白米になるまで、憑かせていた。村の御柱で4歳の弟が「はっぴ」を着て道端の屋根の上で木遣りをうたったら御柱が動いたとおばあさんと家の中喜んだ。随分昔の思い出。私が一年生に入學した年、「昭和天皇」のご即位式でした。日の丸の旗を振って、「ご大典記念」「ご大典記念」と村を歩いた覚えがある。新田には長泉寺の隣に分校があり、2年生までいました。3年生から机の本校に行く規則でした。片道1里毎日2里の石ころ道を通うのは一生懸命でした。夏は汗を拭き拭き冬は雪



平出光子
東京都文京区
(瀬沢新田出身)

だらけになり、机に座るとほととして居眠りをする時もありました。本校を専ら高等小学校といひ6年生まで、次は高等科が2年あり6年生で卒業する人、中学校、女学校に行く人、紡績工場などに働きに行く人がいる中で、私は何とか高等科を卒業し、親の考えで洋服屋で自立するための一歩を踏み出しました。思い起こせば関東大震災・満州事変など次々と戦争がおき、同級生も戦死するなど大変な時代でした。戦後21年に結婚、上京。「文京区」は至る所、焼け野原でした。田舎者の私は戸惑いましたが、商売「ブラシ店」にも慣れ、申し訳ないような恵まれた日々でした。今は亡き主人とヨーロッパや各国旅行など楽しい思い出もありました。昨年は河口湖旅行で東都会の皆さんと久しぶりにお会いでき、楽しい思い出になりました。残り少ない人生を友達と接し、マジヤンに民謡などと毎週明るく過ごしています。

ふるさとのみなさんへ
東都高原富士見会だより