

おふくろの味
大橋 美紀
8月15日 義理の母が亡くなりまし

風地蔵新聞

第131号
発行 編集 風地蔵 白石 美帆
〒503-0922 岐阜県大垣市馬場町85
ヤフーブログ 毎日更新中
炎の女みほ日記
http://blogs.yahoo.co.jp/rioin5230

グや唐揚げ、シチューやギョウザそんな料理を作る人ではありませんでした。この夏の季節だと、なすを煮たり、浅漬け、ささぎをゆでておひたし、ピーマンもお醤油で煮たりしていました。冬は3日はしつかり食べられる量のおでんを作ったり、大豆を煮たりと、本当に思い浮かぶのは煮物です。大量に作るのとしつかり味がしみ込んで美味しかった。主人に昔聞いた事があります、母は仕事に行き、田んぼも畑もありませんのであまり

一緒に夕食を食べた事が少なかったと言っていました。私の料理で好きな物は何？と子供に聞いてみました。息子はハンバーグと即答でした。そんなにこだわって作っている訳ではないですが、玉ねぎをみじん切りにし、しっかりと餡色になるまで炒めて、お肉は牛で良い牛肉ミンチを使わないと、やっぱりサパサでジューシーさがなくなります。そんな高いお肉を使う事は出来ませんので、合挽き肉を使います。その他に、卵、食パ

ンを牛乳でひたしておき、小麦粉を入れ混ぜあわせ、こねすぎないようにしながら形を整えて焼くだけなんですけどね。子供にとつてはおふくろの味なんですよ。私の母の思い出の料理は何だろう。お祭りになるると作ってくれる五目ごはん。そしてちらし寿司かも普通には夕食の食卓に出ている料理となつていますが、40年も前は五目ごはんやちらし寿司はお祭りや法事のお祭りに作らなかつたといつてもいいかもしれせん。ちらし寿司は

甘めに似た具を甘酢で混ぜ合わせたごはんに入れ、器に盛り、錦糸卵に紅しようが、そしてグリーンピースできれいに飾りつけて出来上がり。この前久々に母がちらし寿司を作ってくれて来てくれました。とてもなつかしく、変わらぬ味をちゃんと舌が覚えていました。私の子供も母のちらし寿司が大好きです。皆さんもきつとのおふくろの味思い出の料理があると思います。今、亡き義理の母の料理はもう食べる事は出来ませんが、私はあの真似出来ない美味しい煮物の味、忘れる事はないでしょう。

あまでうす

源頼朝の鎌倉幕府成立から北条氏一族の滅亡までの時代を、歴史の検証すると、承久の乱、文永の役、弘安の役、元弘の変と云った大きな戦乱を潜り抜けて来た事になる。弘安六年頃に生まれ、文和元年頃までの約七十年の生涯であったと云われている人物とは・・・

書いた吉田兼好その人である。『徒然草の古典力』をテーマに、放送大学教授・島内氏の公開講座を約二百名で聴いて来ました。この随筆は上巻（序段から一三六段）と下巻（一三七段から二四三段）に分かれていて、鎌倉末期から南北朝時代、兼好三十代末から四十代末に書かれたとされているが、詳しい執筆時期は不明であると云う。家にある昭和五十年発行、安良岡康作・現代語訳対照「徒然草」を今一度連続読みを試してみると、ここに浮かび上がってくるのは思索する兼好の姿でした。上巻は、

己れの生活を見つめ、足るを知る大切さを説き、そこから湧いてくる感慨を自由に表現している。《我を知らずして、外を知るといふ理、有るべからず。されば己を知るを、物知れる人と言ふべし》また下巻になると、内容がより深くより豊かになり、無常こそ現実そのものの理であり、悲しむべきではなく、よく観察せよ。と確かな人間の生き方が方向づけられている。教訓的であり、滑稽であり、女性感を切り、しこたま魅力的につづられた随筆だといえる。「徒然草」の中で、個人的に一番好きな段が

ある。それは一五五段、四季の変化と人の生涯とを、無常に目覚めし者が、如何に生きていくのかを説いている。《春暮れて後、夏になり、夏の来るにはあらず、秋は即ち寒くなり、木の葉も落つるも、先づ落ちて芽ぐむにはあらず、生・老・病・死の移り来る事、また、これに過ぎたり》自分自身に付いては数える程度しか書いていないが、最後の段に八歳になった頃の父との禅問答が救われる。《父に問いて云はく、「仏は如何なるものにか候ふらん」父が云はく「仏には、人の成りたるなり」また問

ふ「人は何として成り候ふやらん」父また「仏の教えにて成るなり」また問ふ「教え候ひける仏おば何が教え給ひける」また答ふ「先の仏の教によりて成り給ふなり」また問ふ「その教え始め候ひける、第一の仏は、如何なる仏にか候ひける」父「空よりや降りけん。土よりや湧きけん」と言ひて笑ふ《「徒然草」は、外界に己と向き合い、自問自答し続けた文学作品でもあり、それが時代の変化に関わらず、いつの時代にも誰が読んでも感動を持つ、普遍的な文学作品ではないだろうか。

川風

しらいしみほ

今頃、避難勧告が
でた。

太宰府市に、モ
ノ申そう！
太宰府市、川の
位、パトロール
しましたか？
いまHP確認した
ら、

災害対策本部平
成26年8月22日
午前4時55分
になってます！
遅すぎですよ！遅
すぎです！
やつぱりしてなかつ
たんだ！
ありえない。

4時18分に
あたしが見たあの
川が、あとちよつ
との雨量で氾濫し
ていたら。恐ろ
しいことです！
2時間まえ。。

4時半。
正確には
4..18
カミナリと雨が尋
常やない
太宰府！
光っぱなしのな
か、

いのちがけで、
りおんを空港へ。
川があと一メー
トルくらいで氾
濫しそう。
ガードはくぐれ
ない！
ダンナちゃん起こ
して

避難の準備させ
ない！
信号待ちでツイー
トした。

側溝からは
水が噴水のように
吹き出し、
道路が
川のように
へこんでもないの
に
タイヤがとられる
くらい
流れていた。
ガード下をくぐ
る場所ばかりだが
ムリ！！

あふれる深さに
恐怖を感じて渡
る。

大野城に入ると
雨もカミナリも
ウソのように
ひいていった。
バックミラーは、
まだ、稲妻が光つ
ぱなしだ。

たったこの距離
でこうも違う。
しかし、都市高も、
高速道路もふつう
に あいている。
空港について、ダ
ンナちゃんを起こ
す！
でんわして 状況
を伝える。

「避難しないか
んかもやで
起きといて！」
まだ、4時50分。

やつとNHKで
春日に避難勧告が
出たという。

そのあと、筑紫野、
太宰府
大野城の川沿いに
も

避難勧告！
太宰府に 戻る頃

ガードのない、
西鉄の線路を渡
る
ルートを選ぶが、
川を渡らなければ
ならない。
怖いけど
他に道がない。
暗がりに
見えた川は
氾濫ラインを
大きく超え、
あと、一メートル
で

には
次第に、雨は弱ま
り

カミナリも時折
ひかるくらい。
「避難勧告出たば
い！」
と、信号待ちでで
んわする。

まったく、ボーッ
として、
「雨はやんできた！
めざましテレビ見
よるけど
なんも 言いよら
ん！」
と 言う！

こんな状況にめ
ざましテレビだと！
しかし、一切 避
難勧告情報を言わ
ない めざましテ
レビ。
チャンネルを変え
て

避難勧告情報を見
せても
めざましに かえ
ろ！と
怒るダンナ。

ケイタイに 避難
勧告メールがきて、
はじめて

あわてる、ダンナ！
なのに、テロップ

すら
流れない めざま
しテレビ！
目覚ましテレビと
心中したくないん
ですけど！
福岡からの、天気
とニュースの時
さえ、言わない。
紫外線情報とか言っ
ている！

しかし、
危険だった
この目で見た
ピークの4時半か
ら、

2時間後に
川の水が
3メートルも
ひいてから
でる、避難勧告も
どうだろう。

山沿いの 土砂く
ずれもだが、
川の氾濫は、
あきらかに
2時間まえが
危険な 状態だっ
たが、消防も、パ
トロールの
回転灯も見えなかつ
た。

ありえない。
いくら みんなが
まだ寝てる時間だ
としても、
寝てるからこそ、
危ないんじゃない
の？

なんで、水が引い
てから 避難勧告
なわけ。

ダンナちゃんも
晴れ間が出てきて
避難勧告が出ても・

と、ふつーに仕事
に行っただし。
だいたい、避難勧
告って、
どこでわかるの？
NHKでも詳しい
町の名前までは出
ない。
パソコンで出たく
らいだ。
持っていない人はど
うする？

サイレンも、放送
もなんもない。

災害対策本部が
出来てなかったん
じゃないか。

たった1時間の雨
で

氾濫1メートルま
でになったこと、
今、テレビで 写っ
てる 大野城の川
の状態とは大違い！
見た人が極めて少
ない時間帯！
動画をとればよかつ
たのか。

いや、あの状況で
は、無事通りぬけ
ることが先決で、
そんな余裕なんて
なかった。

あたしの経験をし
た人は、誰もが恐
がったであろう。

それを知る人は、
すれちがった数少
ない車のみ。

恐いと思った災
害時のこと。

分の身は、自分で
守らないと。

お財布

原 由里子

最近、こだわっている事があります。それは、お財布です。なぜ、こだわりだしたのか？

私は何にでも影響されやすいです。まずは、風水です。20代半ばから興味を持って実行しています。といっても、本格的にはなく、できる範囲で掃除をしたり、出来ることからやろうと楽しんでやっています。

楽しんでする事が大事だと思います。「真剣にまじめに」「これもやらないと」「あれもやらないと」とやっている内に、嫌になってやらなくなってしまう原因です。

もう一つ、お財布にこだわっています。ある2冊の本を読んで影響されたのが理由です。お財布はお金の家にあたります。人も一緒に、キレイな所にはずーっと居たいと思いますが、汚い所には居たくないと思うように、お金も一緒だそう。家も何年もしたら、

あちこち痛んでほつたらかきにしていたら、人も住めなくなります。

お金も人と一緒に、意識があるようで、長居したいと思ってくれたら、お金はいつまでも居座ってくれたり、出ていったとしても今度は仲間を連れて帰ってきてくれたりするそうです。

お金がそこに居たくない、汚いポロボロのお財布だったら、お金が入ってもすぐ出て行くだけじゃなく、お金が全然戻ってこないそうです。

なので、私は3年に1度、お財布を新しく新調します。どんなキレイな状態でもです。

古いお財布は、白い布につつんで「いままでありがとう」とお礼を言って捨てたり、神社に行ってお願ひしてくる事もあります。

お財布の寿命は3年だそうです。経っていないなくても、傷がついたり、ファスナーがスムーズにいかないときは新しいのに変えた方が良いでしょう。

お財布を鞆やズボンや上着に入れっぱなしではなく、お財

布の所定場所を決めて休ませてあげるとも大切だそうです。

もし実行される方は、お財布の忘れ物に気をつけて下さいね。慣れていないと、お財布を移動した事を忘れてしまいますからね。

私は気に入ってやっている事なんです。お財布に入っている小銭を1枚1枚洗っています。

いろんな人が触っていて、お金が一番汚いと聞くので石鹸を泡立てて洗います。外から入れた厄払いにもなっている気がします。

あと、小銭がいくらか握り握りできるの、レジでお金を払う時にお札の方を出さなくて、済む事も多々あります。

ちなみに、お財布・小銭入れ・レシートやポイントカードを入れるポーチの3つに分けています。

めんどくさいと思われがちですが、実践するとそうでもないです。お財布に、レシートやポイン

風地蔵新聞9月号

「育てることは、何でも難しい」

経営で一番難しいものは「集客」二番目はひとを育てることだ。今、一番の悩みはヒトである。庭師イコール外仕事。毎日厳しい暑さにまず勝つこと。そして植物が好きで必要がある。そして人も好きである必要がある。

いっぱいいいそうで、全然いない。手とり足とりは好きではない。庭に勝手に植えておけば、自分で少しずつ根っこを張り、数年で綺麗な花を咲かす。

手間をかけるのもいいが、知らないうちの成長が望ましい。

「じぶんで考える」ことができる人を育てたい。

庭師 奥田良樹

トカードや小銭でパンの肥満財布には、肝心なお札が入ってこない貧乏財布の出来上がりです。あと、男性の方がよくやっているのをみかけますが、お尻のポケットにお財布を入れてる方。

お尻にお財布を入れた状態で座ったら、お財布が押しつぶされて苦しいし可哀想です。自分が寝ている時に、人が上に乗ってきたら思いし苦しいですよ。押しつぶされたお財布の中のお金は、こんな苦しい所に居