

ひろば大代

NO. 207

大代公民館

「敬老訪問を終えて」

四日市 谷口陽子

老人ホームには軽費老人ホーム、養護老人ホーム、特別養護老人ホームの三つの種類があります。

今回私はこの三種類の施設を訪問する機会を頂きました。仕事を通して何度かお邪魔した施設もあります。その時には感じませんでした。そこで生活しておられる人達の声を聞いて新たな思いを抱いて帰ってきました。

養護老人ホームの福寿園でお会いした長寿番付で、大関の九十三歳のおばあさんの言葉、

「若い人は年寄りをおいでとんどん都会にいつてしまふ、大代が寂れて行くのが悲しい。お祝いを戴いても返す事が出来んけえ気の毒で」と言いながら玄關まで見送って下さいました。

「お返しはまた来年会えることですよ」と福寿園を後にしました。

他の施設に入っておられる方も皆さん「大代」を大切に思い、懐かしく昔話を話していました。

施設と聞いて、昔の収容の場ととらえた養老院を思われる方も多いでしょうが、今は個人の生活を大切にしたい福祉施設に変わってきています。けれどやはり長年暮らしてきた家や町には、涙が出てくる程の特別な思いがあるようです。

敬老訪問はそんな方々の思いを聞く大切な機会であり、出来ればその人をよく知る仲のよかった人が訪問者の一人であれば、もっと話に花が咲くと思いました。

高齢社会と騒がれている中、自分の身に置き換えて老後を考え、地域全体で老人福祉に取り組めたら「行く道」も少しは明るくなるのではないでしょうか。

「大江高山登山の想い出」

東京石見高山会 橋本清春



一昨年十一月六日に第十回東京石見高山会が開催され、大田市や大代町

の関係者がはるばる上京されて、百三十数名の参加者で盛大に行われた。更に記念行事のイベントとして郷土芸能の大江高山神楽社中を迎え、久方振りに見る、岩戸、神武、恵比須、鐘馗、大蛇までの演目が花を添えた。

その時大代町文化祭大江高山開発会のパンフレットと登山道自然観察路の地図を頂いた。「文化祭にご来場の皆さんへ」この一年間の大江高山登山の記録を繰り返し楽しく読んだ。

この山へ六十五年前小学校二年の時父に連れられ初めて登山した事と、五十六年前の夏休みに中学生の仲間と頂上で一泊した思い出がある。

小学校二年の時たぶん山田登山口から登ったのではないかと思うが、はっきり覚えていない。けもの道くらいの、人が通った跡がどうやらわかる程度の尾根道であった。

父が帰り道の目印にと、木の枝を折りながら登った。父はその折、むかし信州の貧しい村で、姥捨山に母を捨てに、背負って登る息子のために、その母は木の枝を折って帰りの目印とした母性愛の物語を話してくれたのを、今

でも忘れないでいる。

昭和十五年の時は、夏休みで帰省中の大田中・浜中・江工その他の中学生達六、七名と、小学校の若い先生一人で登山隊を編成し、一泊登山を計画した。当時のこととて装備も満足にない登山隊であった。

テントが無いので学校の宿直室の蚊帳を借用して風よけに、また飯盒もなかったので炊飯も出来ず握り飯を用意したと思う。

毛布を巻いて肩に斜めに掛け、握り飯その他の小物を風呂敷で背負い、学生服で地下足袋にゲートルを巻いた姿は、今の登山スタイルと比較しての想像にまかせる。

登山口はたぶん飯谷からで登山標識もないので、谷水の流れる沢をつたわって登り始めた。道らしきものもなくなり、急坂の谷をよじ登ったがとうとう岩山にぶつかって進むことが出来なくなつた。ついに進路を尾根に変更せざるを得ず、樹林の間を四つんばいになって苦しい登りだった。途中で携行していたスコップを落としたら、ガラガラと音を立てながら谷底に滑り落ち

たが、急坂で取りに行くことも出来ず放棄することとなった。

尾根へ出てからは、けもの道のようにでも楽に登れ、とにかく八〇八mの山頂につくことができた。これが登山経験のない我々に沢登りの困難さを始めて教えられる事になった。

頂上には様々な樹木が茂って眺望が悪く、頂上を極めた喜びとは期待外れで、木に登って四方を眺めた記憶が残る。最近では下刈の時ある程度伐採されて見晴らしが非常によくつたのと、これで大江高山登山の目的もいきいきとしてくる。

しかし、その樹木もテント替わりの蚊帳を張るには、支柱の役目を果たしてくれなかつた。頂上を丸坊主にしてまで眺めを良くすることは避けなければならぬ。

初めて頂上で寝るため、敷き草か笹を集めたのか、火を焚いたかどうかは忘れたが、熊？や猿？狐？狸？が出てきて若しもの事でもあつてはと交替で不寝番に立ち木の上で見張る事にした。鎌や杖をそばに置いて寝る、不安を抱きながらの一夜であつた。

何事もなく夜明けを迎えたが、寝不足で快適な起床とはいえなかつた。握り飯の朝食後は、頂上においても何もすることもないので、馬の背から山田側頂上を経由して楽な尾根づたいに無事下山した。

今にしてみれば「登山道のしおり」を見れば登りは苦しい坂道の飯谷口から、楽な方の山田口に降りたことなるが、当時何の情報を得ることもしなかつた。

けもの道のような所が大江高山開発部会のご努力で、また下刈隊の奉仕作業で開発されて、一年間に三八三人の登山者が記録されたそうである。

半世紀も前に初めて山頂に泊まつた当時を思い起こし、書き記してみます。

「句を求めて」

関西高山会会長 田辺正義
料理研究家



海の幸・山の幸・里の幸と日本は、「おいしい」食材があふれています。

私はこの度「ひろば大代」に豆知識として連続投稿させて頂く事にしました。見ても、食べても、華やぐ嬉しさを心ゆくまで味わって頂ければ幸甚です。その一「ハモ」

京都は七月に入りますと、中旬に行われる祇園祭の準備のため、街全体がそわそわしはじめます。そしてこの一大イベントに欠かせない食の主役がハモです。

ハモは関西地方が中心です。暖海性の魚であるハモは関東ではとれませんし、またはつきりした濃い味を好む関東人には、淡泊でさっぱりしたハモの味は受け入れ難いものなのでしょう。

ハモはアナゴ、ウナギなどと同類の硬骨魚綱ウナギ目に属しています。ハモの語源は「食む」からきていると言われるように、何にでも噛みつく狩猛な魚です。

さてハモの最も大きな特徴は、頭から尾の方に並んでいる無数の松葉のような小骨です。関西の料理人はハモを扱えなければ一人前とは言えません。全身にある小骨をさばく事を「ハモ切り」「骨切り」といい、関西の職人は

ハモ切りのための専用包丁を持っていきます。この包丁は大きくて重く薄い片刃のもので、この重さを利用して一ミリ間隔でシャツシャツとリズムミクな音をさせながら、皮一枚を残し切っていくきます。

関東でハモが定着しないのは「骨切りがめんどうくさく、気の短い関東人には向かないため」という説もある程です。

ハモは家庭でも料亭でも盛んに食べられます。鰻の蒲焼きのようにタレをつけて焼いたもの、ハモ寿司、お吸い物のわんこ、切りおとしなど様々なバリエーションで関西に定着しています。

特に湯通ししたハモ切りおとしは、まるで白いボタンの花のようでたいそう美しく、これを梅肉や梅酢でいただくとおいしくていくらでも入ります。ハモは梅雨の水を飲んでおいしくなるといわれ、一貫して海に生息し、昼間は岩礁や砂底にひっそりと暮らし、夜になると盛んに活動する夜行性の魚です。

産卵の時期が京都の祇園祭、また大阪の天神祭の時期とびつたり重なり、盛夏をしのぐ夏の旬の魚となるわけです。

けです。

* 十月の行事予定 *

◆1日(火)編集委員会

◆13日(日)福祉弁当

◆13日(日)高山登山道草刈り

◆20日(日)衆議院議員選挙日

◆22日(火)連合自治会

◆22日(火)石清水八幡宮例祭神楽

★——★おしらせ——★

◎大代公民館より

都市交流会において御厚志を頂きました。

厚く御礼申し上げます。

東京石見高山会様 関西高山会様

田中憲経様 今田 潔様

市原 宗様 松本健一様

山根節男様

◎社協大代支部より

椿 田平富士夫様から

香典返しに替えて金一封の御厚志を頂きました。厚く御礼申し上げます。