

ひろば大代

NO.219

大代公民館

喜寿を迎えて

梅 高崎 章

私は昭和四十年から五十一年秋まで大代連絡所で十二年間敬老会にはお年寄りをお迎えする側でお世話させて頂きました。

私の退職時の年齢は五十六才でしたから自分ではまだまだ若い。これからは自由な立場で次の人生をと意欲を燃やしておりました。あれから二十年余り、もう敬老会へ招かれること八回目となります。今年には喜寿を祝って頂き何時こんなに歳を重ねたかまるで駆け足の様でありました。

今年の発表では男子の平均年齢が七十七才、私もこの線に到達した訳であります。振り返って見ますと戦争で辛うじて生き残ることができましたし、又昨年は大病をしましたが天地の恵みと医療の進歩に支えられ、今日在るこ

とは誠に有り難い事であり、よくぞ生きられたものと感慨深いものがあります。

喜寿を迎えた節目に思いを新たにし余生を如何に生きぬくか、まずは健康に留意し常に気持ちを若く保つ機心掛けて、社会に迷惑を少しでもかけぬ努力こそ大切であると思っっている昨今であります。

四季折々の大江高山の

姿をカレンダーに

関西高山会事務局局長 中本 弘



ふる里大代といえ、大江高山、また大江高山といえ、ふる里と一体のものであると考える。

春には春の高山、夏には夏の高山、秋には秋の高山そして冬には冬の高山の姿がそれぞれあると思う。四季折々の大江高山の勇姿を月別のカレンダーにし活用していただきたい。その理由を私なりに考えた。

まず、ふる里大代に対するなつかしさを思いおこさせる。

ふる里大代のことを東京・大阪等で

生活されている方々に思いおこさせるとともに大江高山の姿に新鮮さを与える。

次に帰郷する季節の判断・資料等情報を与える。「ふる里は遠くにありて想うもの」から一步出て春・夏・秋・冬の高山を観るためにふる里大代へ足を運ぶことになろう。

更に大江高山の勇姿をみながらその源から流れ出る「水清きふるさと、山青きふるさと」を想像しながら誇りをもって我が子、我が孫に伝えることができる。

大江高山のカレンダーを作成する意見は地元の方々であり、その意見を聞き私は「それだ」と両手をあげて賛同したひとりである。カレンダーの作成について、私の提案として出来るだけ行事が書き込めるようにしたら、目につれる機会も多いかと考える。

「句を求めて」

関西高山会会長 田辺正義

料理研究家

その十「カツオ」

カツオの旬は初夏のようですが、実はカツオの旬は一概に決められません。一般に魚は産卵前がおいしいとされていますが、カツオは熱帯では一年中産卵しますし、カツオだけでなくマグロなど高遠で回遊する魚は旬が決められません。

春もまだ浅い頃、カツオは餌を求めて日本近海にやってきました。四国沖であがるのは脂が少なく、五月頃に関東沖で捕れるものはちょうどよい脂加減という具合に、捕れる場所によってカツオの脂の乗りが違ってきました。その

まま北上したカツオは三陸付近で秋を迎え、一転して南下します。土佐地方ではこれを「下りカツオ」と呼び、一年で最もおいしい時期のものとされています。「土佐の一本釣り」なる漁師たちの男気にあふれた漁法も有名です。カツオを生で食べ始めたのは鎌倉時代とされています。江戸時代、刺身のおいしさが宣伝され圧倒的な名声を博しました。あまたある魚の中でもカツオは新鮮さが身上で、昔は保存輸送の技術がなかったため、中毒が度々発生し「毒魚」とされていたのはカツオに

とって、はなはだ不名誉なことでした。しかしカツオは生臭さの最右翼であることも事実です。領主が生食を禁じたほど当時は中毒が絶えなかったようですが、そこで「たたき」なる料理法が生まりました。川あぶれば生ではない川という理屈をつけ、食べたのが「たたき」の始まりとされています。実際生臭さを避けるには「たたき」は最も適した料理法なのです。

土佐の「たたき」の料理法を少しご説明しましょう。皮の面から内側五ミリ位まで白く糞の火であぶります。

いぶされることでよい香りが生まれます。冷めたら塩とチリ酢（ボン酢）をふります。この時カツオになじむように手の甲でたたきます。これが正統土佐の「たたき」です。厚めに切ったものを二枚包丁にし、切れ目にスライスしたニンニクを挟んで食べます。ニンニクは香りや味を楽しむために使われますが、昔は魚の毒消しといわれてきました。現在でも洋の東西を問わず、素材があまり上等でない場合に使うスパイスとしても重宝されています。土佐でとれる新鮮なカツオをニン

ニクで食べるのは伝統からで、味をごまかすためでは無論ありません。新鮮なカツオをさばくと、肉身がかなりどす黒いので驚きます。しかしそれが皿に盛られる頃には薄い紅色の透き通ったきれいな色になり、生臭さも大きく大変美味しいものです。そのまま放置するとやがて再び黒ずんできます。これはミオグロビンと呼ばれる色素によるものでカツオに含まれている鉄分が酸化するからです。そんなカツオは煮ても洋風にソテーで食べてもオツなものです。

我々の祖先はカツオを乾燥させればその毒がなくなるものと考え、もっぱらそれまでは乾魚として利用していました。その延長線上が日本特産の重要加工水産物、つまりカツオ節の誕生となったという訳です。

西洋ではカツオもマグロも料理上は区分けせず、どちらも主にソテーで食べます。

我々日本人は、ちゃんと区別し、それぞれを生食やその他の調理法で食べることを考えますと、しみじみ日本は魚の国だと思わざるを得ません。

大代消防分団長に就任して

平 井谷英美

秋の農繁期を迎え町民の皆様にはご多忙と存じます。

この度大田市消防大代分団では九月末で分団幹部の改選があり、十月一日より正式に分団長に就任致しました。優秀なる歴代分団長のあと私のような者が引き受けるのは心苦しく思いますが、何卒宜しく御指導御協力頂きます様お願い致します。

秋も深まってこれから寒くなり、火を使うことが多くなる時期になりました。

今年も十一月九日〜十五日まで「秋季全国火災予防週間」が始まります。統一標語は「つけた火はちゃんと消すまであなたの火」です。

消防の任務は「地域住民の生命・財産を守る」事にあります。万一の時に備え、訓練も重ねていきますが、町民の皆様にも日頃から、火災予防に対してご協力をお願いし、高齢化の進む大代町で、災害の無いよう力を入れてまいります。

市内でも一番団員数が多い大代分団総勢五十六名のうち、新分団幹部役員は次の通りです。(敬称略)

◎大田市消防団

副団長 竹本 謙

◎大代分団長 井谷英美

副分団長 高村 貢

部長 森 守

1 班班長 山口幸治

2 班 長谷和孝

3 班 横手新治郎

4 班 山下友三郎

5 班 坂本静雄

6 班 田辺 優

7 班 大場清志

今後とも消防団活動に特別なるご支援ご協力をお願い致します。

草刈奉仕のお礼

大代公民館

先日寿会の皆さんに草刈り奉仕をして頂きました。

途中から大雨が降ったにもかかわらず、最後までしていただき公民館周辺や広場は大変きれいになりました。厚くお礼申し上げます。

* 十月の行事予定 *

◆1日(水)福祉委員会

◆12日(日)福祉弁当

◆12日(日)大江高山登山道草刈り

◆22日(水)連合自治会

◆26日(日)「心の礼法」講演会

講師 園山明子和装学院長

公民館にて午後2時より

★——★ おしらせ ★——★

◎赤ちゃん誕生おめでとう

本郷 松井圭三さん

涼乃ちゃん

上市 木村幸司さん

先文くん

◎大代公民館より

大阪府 中本 弘様から

公民館へ金一封の御厚志を頂きました。厚くお礼申し上げます。

◎社協大代支部より

四日市 渡利正昭様から

香典返しにかえ金一封の御厚志を頂きました。厚くお礼申し上げます。