

井尻公民館だより

(2023年11月1日発行)

<令和5年11月号>

(第236号)

<連絡・問い合わせ先> 館長 窪田 道忠 ()
主事 相澤陸奥実 ()

鬼灯は実も葉もからも紅葉哉 松尾芭蕉



秋の青空ってどうして高く感じるのでしょうか。それはね、うろこ雲、イワシ雲などの秋の雲は凄く高いところに沸いてき澄んだ青空に浮かび、相まって見えるから感じるのです。

“天高く馬肥える秋”

まわりの山々が色づき本格的な季節がやってきました。遠く富士山の峯も白く染まりバランスのよい美しい姿を見せてくれています。

柿の実も色づきも増し、いよいよ枯露柿作りが始まります。

今年は夏の暑さも関係しているのか、管理の良くない木は落葉が多く、柿の状態が良くない所がみられる。

絵手紙愛好会 新田政子

やがて、あちらこちらに柿のすだれの風景が季節を演出しています。美味しい枯露柿が出来上がるよう願うものです。

コロナも「5類」に変わり、いろいろな面で規制が緩和され気持ち的にはあまり気にしなくなって来ています。重症度も少なくなっているが、またまた感染が続いています。注意しましょう。また、今年はインフルエンザが早い時期から流行の様です。これにも気をつけましょう。

秋模様



秋の日運動会

第70回 井尻小学校

テーマ「みんながヒーロー 全力だしきり 目指せ優勝」



第46回 松里地区運動会

～ふれあいの輪をひげよう～



豆知識

いよいよ身に寒むさを感じる季節になってきました。寒い時に暖かい食が恋しくなってきましたね。

そう、山梨には「ほうとう」がありますね。体がぐっと温まり満足ですね。

ご当地グルメとして全国的にも知られています。これについて書いてみます。

小麦の麺と野菜を甲州みそで煮込んだものが一般的だが、県内地域により、また家庭によっても、具も麺も様々なバリエーションもありますね。

ほうとうが食べられるようになった背景には、山梨の気候や風土が深く関わるわっている。もともと山梨は雨が少なく、平地も少なく稲作に向かない地域で米は貴重だった。米を主食に生活するには難しかった。そのため、米に変わる主食として、古くから栽培していたのが小麦でした。

戦国時代の石臼からは、ほうとうの起源となると麺類が作られたあとも見つかっている。また武田信玄の陣中食とも言われる。江戸時代には甲斐の名物として記録にたびたび登場している。

より一般的になったのは近代以降、明治維新後の殖産興業政策で養蚕が盛んになり、県内の畑で桑の栽培が推称されるようになる。その裏作として麦がつくられ、山梨の麺食文化を加速させた。

ほうとうの特徴は太く平たい麺だが、塩を入れずにこねるという点ではうどん、きしめんと大きく異なる。

“ゴンパチ”と呼ばれる木製のこね鉢に小麦粉と水を合わせ練り、のし棒で伸ばしてから折り重ねて包丁で切る。

生地を寝かせる工程がないため、うどん、きしめに比べコシが少なく、ほうとう特有の食感が生まれていますね。

物事がうまくいったとき、山梨の人は

「うまいもんだよ、
かぼちゃの
ほうとう」

と言いませんか？



(川柳)

(井尻公民館川柳愛好会)

2023/9/22

富士山に登らぬ儘に旅終わる

老人は旅情二の次まず土産

旅仲間珍道中で笑いの輪

アルバムの旅の記憶にいやされて

旅日思い出しつつ笑みこぼれ

ローカル線旅路の思い車窓にね

降りるたびみやげ買い込むバスの旅

(久保 晃)

(三井厚子)

(田辺たみ子)

(古屋典子)

(雨宮江身子は)

(中村廣一)

(関口正次)

(飯島武志)

(短歌)

(古屋和子)

高温の日々も終わりに富士の山

初冠雪で炬燵用意す

シルバーの仲間と行きし旅や良し

見学よりか土産目につく

(俳句)

(井尻公民館俳句愛好会)

2023/10/10

いつになく父の多弁や七五三

冬構言い置くことの多かりき

峯透けて髪五分刈りに冬構

薪積むや一壁隠る冬構え

小さき背や小さき背守り七五三

杖をつく祖母の手をとり七五三

(飯島武志)

(飯島和子)

(増田英仁)

(小林昂平)

(鶴田光子)

(三柵 淳)

(久保 晃)

白雲と黒雲空の鬩ぎ合い

青空残る西は茜に

朝夕は少し涼しき風立ちて

木洩れ日秋の気配漂う