

相羽さんおめでとう

白寿お祝いします

倉馬の里 前田由美子

相羽さん、白寿を迎えられおめでとうございます。心からお喜び申し上げます。自宅に何回か寄せていただき、楽しい話やいろいろな質問をさせて頂きました。その中で印象に残っているのが、「朝は具沢山の味噌汁は欠かさず、ご飯は腹七分目にしているんだよ」と、私もやってみましたがなかなか続きませんでした。汁物を作る時にはできるだけ多くの具材を入れるように心がけています。

竹細工で昆虫のトンボ、カマキリなどの作品を見せてもらったり、作品作りに使う道具の話などを聞き、地域の方々に薫を使って物作りを指導したりとかの、話をされ、私もいろいろ質問をして、時間を忘れてしまうほど楽しかったです。

作物の作り方で一番印象に残っている、実践している事があります。

それは大豆作りです。何も知らなかった大豆の種まきで、始めは二粒ずつ蒔いてましたが、四粒蒔くことによつて台風などで倒れたりしない

し、葉が八枚くらいに成長して来たら、中心を摘むと、脇から多くの芽が出て沢山取れるということをお教へてもらいました。畑仕事は毎年が一年生ですし、去年出来たことが今年も出来るようにと思つていますが、持てた荷物が重くなったり、いろんなことに時間がかかったりと多々ありますが頑張りたいと思えます。

最近、巷では「アラハン」、百歳前後の生き方が話題になつておりますが、白寿、一世紀を元気で過ごしてこられたのも、無理はせず意にそまないことはしないで、日ごろから規則正しい食生活をされ、作品つくりで指先が使われたり考えたり、適度の畑仕事がいい運動になつていたり自然体で過ごされているのが健康の源だと思えます。これからも日々元気で過ごされることを願つております。

里山倶楽部大活躍

3月8日(火)は春を通り越した初夏の様な気温で晴れたものから、暑かったです。しいたけ菌打ちに20名も参加して頂いたのでシイタケの菌打ち・整理整頓も・タケノコ園前の整理も順調に進みました。残りのソバ粉も大石・細谷・杉山・小山プロのご協力で立派なソバに打ちあがり、美味しく頂きました。干しイモ・各種てんぷら 大角さんの奥さん、細谷さんの奥さん、オット忘れるとこだった鶉塚のオツカサありがとうございます！池上さん毎回野菜ありがとうございます！



(写真椎茸菌コマ・そばに舌鼓)

カステラも最後に出てお腹パンです。(これは夕食ぬきですね)でも私 花粉症で目はかゆいし鼻水は出るし辛かったです。この季節

早くとんでゆけ！



(写真は参加の面々・ほだ木品定)

3月19日、心配された雨も午前で上がり、急遽溝口会長に手配して頂いた土井酒造(開運で有名)のお話を伺い、石山さんの出前カレーを美味しくいただき、蕨を収穫、出荷作業まで楽しく出来ました。



写真は土井社長。
里山倶楽部の溝口
会長と幼馴染。

3月22日、台湾の李文馨さんが再び、花の村を訪れたので里山倶楽部が歓迎の会を開いた。

里山倶楽部の紹介に山を案内していた処、しいたけ園でアカゲラを捕

(6面に続く)