

4本目



『長くつ下のピッピ』
作：リンドグリーン
発行：集英社

〈あらすじ〉

青と赤のへんてこな服に、がはがはの靴。足には片方が茶色で、もう片方が黒の長い靴下。ピッピはとても不思議な女の子！ある日、サルとニクソンくんが『ごたごた荘』に現れました。さあ、どんな事件が起こるのでしょうか？

今回紹介した本は、町公民館内の図書室に置いてあります。リクエストにもお応えしますので、お気軽にご利用ください。
■多古町公民館図書室
☎79-3406
開館時間：午前8時30分～午後5時
1月の休館日：1日(火)～4日(金)、14日(月)

お友達にも読んでもらいたい、とつても楽しくて、ちよつとびつくりする一冊を紹介します。
毎晩寝るとき、私と妹に本を読んでくれるお母さんが、この本を買ってくれました。妹はすぐに眠ってしまふことが多いけど、中に描かれた絵も見えるようにお母さんが読んでくれるので、私はお話を絵に夢中になり、つい眠るのが遅くなってしまいます。
船長のお父さんと一緒に、世界中を船で旅していたピッピは私と同じ9歳の女の子。あるとき、お父さんが海に投げ出されてしまつて…。心の中で「お父さんは必ず生きてくる」と信じながらも、サルのニクソンくんを船を降りて生活することになりました。そんなピッピが、お隣に住む



本植人：高木ひかりさん(田町)

トミーたちに誘われ、生まれて初めて学校へ行くことになりました。でも、馬で登校してしまつたり、画用紙じゃなくて床に絵を描いてしまつたり、先生とお友達みたいに話してしまつたり！私には考えられないようなことをピッピはたくさんします。だけど、馬や大人もひよつと持ち上げられるほどの力持ちだし、火事から人を助ける勇気もある、とても心の優しい女の子なんです。今度は自分で読んでみたいと思います。
公民館が近いので、よくお母さんやおばあちゃん、妹と本を借りに行きます。絵本やマンガ、怖い話の本が多いです。読むスピードが早くなつたので、今度はおばあちゃんに本を読んで聞かせてあげたいです。



『長くつ下のピッピ』
——私の一冊——

思い出写真館

〈その36〉



御料牧場払い下げの馬と、最新鋭の馬車 [大正元年10月頃]

私が生まれる15年ほど前に撮った写真ですから、はっきりしたことはわかりませんが…。写っているのは昔の私の家。一番左にいるのが祖父で隣の子どもが父、写真中央に馬車引きの人と一緒に写っているのは、御料牧場から払い下げを受けた馬だと思ひます。この高価な馬と、最新鋭の運搬機であった馬車の購入を記念して、撮ったものではないでしょうか。ちょうどこの頃から、この地方でも一般に普及し始めた馬車。米を運ぶ場合、それまでは馬の左右にぶら下げて2俵が限度でしたが、馬車を使うといつぱんに10俵以上運べるようになり、まさに運搬の革命でした。そして、この馬車の普及によって、多古では栗山川の舟運が衰退することになっていくのです。

わが家は佐原街道に面し、酒やタバコ、砂糖や石油なども売る、いわゆる“よろず屋”を営んでいました。戸袋には郵便ポストと「郵便切手・収入印紙売捌所」の看板も写っていますね。よろず屋の商売は、私が生まれてからも続きました。当時は、ほとんどが計り売りで、お客さんが器を持って酒や砂糖、菜種油などを買いに来ていたことを覚えています。



むろおか しんじ
室岡 慎二さん
80歳(次浦)

御料牧場の馬を買ったときに建てた馬屋が、現在も残っています。これは今でいうガレージ。高級車を購入する感覚と同じだったんでしょうね。

※このコーナーではみなさんの思い出の写真を募集しています。応募先☎76-2611 広報たこ

追跡レポート! ——この職業・この人たちの24時間



ひと針ひと針心を込めて
和裁士の一日

紹介者：冨岡岩雄さん(牛尾)

私が和裁の道を志したのは15歳のとき。針を持ってから35年になります。近所に縫製工場があり、物心ついたときからそこで遊んでいたのがきっかけで、この仕事に興味を持つようになりました。中学を卒業後、新宿にある百貨店の和裁部に入り、6年間基礎をきっちり学びました。その後地元へ戻り、22歳から呉服店さんの仕立てなどを請け負っていましたが、今は個人で仕事をしています。

生地を幅を均一にし糊を落とすため、反物は事前に“湯通し”を施してもらいます。私の仕事はそれにアイロンをかけることから。これで生地が目やギョツと詰まり、縫製中に生地が伸びるのを防ぎます。続いて、採寸どおりにヘラで印をつけ、身ごろや袖、襟などを裁断し縫製へ。縫った着物は天

井から吊り下げ、裏地とのバランスを見極め、最後にアイロンを当てて仕上げます。通常は3日から5日かけますが、急ぎの場合には、1日で仕上げることも一。

洋服は立体的で曲線を多く使って縫うのに対し、着物は平面的で直線を多く使います。織り糸に沿って裁断し、縫い代を切り落とさないため、生地を無駄にせず、大人と子ども、男女の別なく作り替えられるよう工夫されています。収納も平面的にできるなど、着物は本当によく考えられた世界に誇れる衣服なので、その良さを皆さんに見直してもらえたらと思います。

反物の多くが一点もの一。何年やっても、ハサミを入れる瞬間が一番緊張します。この仕事をしていて喜びを感じるのは、再度依頼をいただいたとき。これからは自分の仕事に責任を持ち、心を込めて縫い上げていきたいと思ひます。



『川島の彩しが鮮やか
おせちの一品にも最適!!』

クッキング レシピ51
親子蒸し



■材料 2人前 357kcal
鶏ひき肉……………110g
パン粉……………8g
玉ねぎ……………24g
ニンジン……………20g
さやいんげん……………8g
塩……………1.2g
コショウ……………少々

い卵(M)……………1個
砂糖……………大さじ1/5
卵……………少々
サラダ油……………少々

■作り方

- ①5mm角の棒状に切ったニンジンと、筋を取ったさやいんげんをゆでる。
- ②卵を割りほぐし、調味料を加え、いり卵を作る。
- ③玉ねぎをおろし金ですりおろす。
- ④ひき肉をよくこね、パン粉、玉ねぎ、塩、コショウを加えて混ぜる。
- ⑤巻きすの上にアルミホイルを載せ、その表面にサラダ油をペーパータオルで薄く塗り、この上に④を均一の厚さに延ばす。
- ⑥⑤に巻き寿司を作るようにいり卵、ニンジン、さやいんげんを載せて巻き、アルミホイルの両端を閉じる。
- ⑦蒸気の上がつた蒸し器で20～25分蒸し、少し冷ましてから切り分け、盛り付ける。

一口メモ

★鶏ひき肉は通常いろいろな部位を合わせて、皮ごとひいたものが売られています。皮を除いた肉やささ身を指定し、ひいてもらえば、カロリーを低く抑えられます。

提供：保健推進員 入江尚子さん(川島)