

2本目



『佐久の水音 五郎兵衛の夢』  
作：高木國雄 発行：作品社

〈あらすじ〉  
戦国の乱世を生き上つた上州南牧の市川一族。徳川家康の仕官要請を断り、故郷の領土を守るため、かんがい用水の開削に取り組むことを決断する。武具を鋤鎌に持ち替え、開発に取り組んだその道のりは…。

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  
☎(76)3406  
開館時間：午前8時30分～午後5時  
9月の休館日：17日(月)、23日(日)、24日(月)

中・高校生や大学生などの若い人に、読んでもらいたい一冊を紹介します。趣味の山歩きを通じて、この本のタイトルにある長野県の佐久という地名は、以前から知っていました。また、疎水百選として今に伝わる五郎兵衛堰の実話だということが、新聞に掲載されていたのを見て、迷わず図書室にリクエストをして借りた本です。



本植人：永井敏雄さん(五辻)

江戸時代の初期、徳川家康からの度重なる仕官要請を断り、故郷の領土と人々を守るため、金山の開削と荒地開墾に命運をかけた市川四郎兵衛とその一族。彼らは戦乱の世に生きながらも、戦で人を殺めることより、山仕事や田畑を耕す苦勞を選択します。その信念は代々受け継がれ、20年余の準備と4年の歳月をかけての大作で、全長5里のかんがい用水が完成。この壮大な事業に取り組んだ市川一族の苦難や口マンが描かれていて、読み終えた後の爽快感がたまりません。本に出てくる土地の名前を、地図で探しながら読んでみるのも、また面白いですよ。

私も日本史が好きなので、歴史小説やノンフィクションものを定期的に図書室で借りて読んでいますが、一冊の本をだいたい2〜3日で読み終えます。本の魅力は、心で思ってもできなかったことが、本の中ではできること。男女で価値観の違いはあると思いますが、信念を持ってやり遂げるこのすばらしさを、ぜひこの一冊で味わってみてください。



『佐久の水音 五郎兵衛の夢』  
私の一冊

暑く、そして熱い夏  
伝統の夏祭



多古の夏の風物詩といえば、毎年7月25日、26日にされる多古祇園祭。江戸時代から続くこの祭は、今年も大勢の人でにぎわい、屋台を引き回す人々の威勢のいい掛け声と笛や太鼓などのお囃子の音が、昼となく夜となく多古の町内に響きました。

また、この祭で両日午後7時から八坂神社で奉納される『しいかご舞』は、200年以上続く神事で県指定の無形民俗文化財。本町・仲町・新町の若衆が猿、獅子、鹿、まんじゅう(雨蛙を表すといわれる)の面をつけて舞い、無病息災・豊作などを祈願します。今年はNHKも取材に訪れ、8月1日放送の番組『こんにちはいっと6けん』で、祭や舞の様子がテレビから流れました。



屋台の押し手にも一層の気合いが入る大原内の上り坂



今年、しいかご舞の猿役を務めたのは鈴木章夫さん(本町)

追跡レポート! ———— この職業・この人たちの24時間



オンリーワンを届けます  
刺しゅう屋さんの一日  
紹介者：植田敏男さん  
紀子さん(田町)

刺しゅうといえば手作業のイメージですが、今はお客さんからいただいた原案を基に、コンピュータを使ってデザインを作成しています。そのデータをミシンのコンピュータに送り、専用の枠をはめ込んだ生地をマシンにセット。後はマシンが自動で刺しゅうするのを見守るだけです。最大4枚までの同時刺しゅうが可能で、野球チームの帽子やユニホーム一式を仕上げるには、3日くらいかかります。主にデザイン作成を私が、マシン操作や人員配分などを妻が担当し、土・日・祝日を除く、朝8時30分から夕方6時まで営業しています。



もともと昭和30年ころから縫製業を営み、婦人服や学生服などの仕立てをしていました。簡単なネーム刺しゅうは当時からやっていましたが、転機となったのは「ユニホームにチーム名や背番号を刺しゅうできませんか?」という、あるお客様の一言。ちょうど学校の制服が既製品となり、学生服の注文が少なくなっていた時期だったので、この言葉をきっかけに「大判の刺しゅうをやってみよう」と、決断しました。

知識もないままこの世界に飛び込んだ私たちは、ミシンのショーを東京まで見に行ったり、有名なお店の方に話を聞いたり…。とりえずお店の脇に小さな作業場を建て、刺しゅう用のミシンを1台とソフトウェアを購入したのが8年前。当初は全く採算が合わず、見本帳を持ってスポーツ店を回る日々でした。

二人三脚で始めたこの仕事も注文が少しずつ増え、去年は新しい工場を建設。マシンも増やし、大量注文への対応も可能になりましたが、やはり個人のお客さんとの結びつきを大切にしたいと思っています。ごまかさず、丁寧に、納期厳守がモットー。ホームページも開設したので、皆さんチェックしてみてください。



取材協力：(株)ウエダマーク HP アドレス <http://www.uedamark.co.jp/>



『たんぱくモリモリシヨウガを利かせて小粋な江戸っ子の味』

レシピ49  
深川めし



■材料 4人分 1,956kcal (1人分 489kcal)  
米……………3カップ  
アサリのむき身…300グラム  
シヨウガ…………20グラム  
酒……………大さじ4  
しょうゆ…………大さじ2  
砂糖……………小さじ2  
赤だしみそ…………大さじ1  
アサツキ……………1/2束  
塩……………少々

■作り方

- ①米をとき、ざるにあげて30分おく。
- ②アサリのむき身をざるに入れ、塩水の中で振り洗いし水気をきる。
- ③鍋に酒、しょうゆ、砂糖、赤だしみそを入れてよく混ぜ、千切りにしたシヨウガを加えて火にかける。
- ④沸騰したらアサリを入れ、再び煮立ったら火を止めて、アサリをざるにあげ、煮汁は捨てずにおく。
- ⑤炊飯器に①の米、④の煮汁と水を合わせて3カップを入れて炊き上げる。
- ⑥ご飯が炊けたら、ざるにあげておいたアサリを混ぜ、器に盛って小口切りに切ったアサツキを上にかける。

一口メモ

★アサリの主な栄養素はビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、カルシウム、鉄。ミネラルたっぷりのアサリには、動脈硬化や高血圧、心臓病の予防に効果があり、骨・歯の強化や美肌効果もあります。

提供：保健推進員 平山きみ子さん(水戸)