

ば・あ・や・の・う・け・う・り

「秋螢」

海老根長月宵あかり「秋螢(あきほたる)」
素敵な名前の灯ろう祭りですね。

海老根伝統手すき和紙が、2003年に福島県の
伝統工芸品に指定され、それから「秋螢」が
開催されてきました。中田町のお客さまから
「是非…」と誘われ、初めて行ってきました。

9月14日5時半過ぎ…駐車場の心配をしな
がら出発。JAの駐車場に、中田分署の救急車
と隊員さんがドーンと待機、その姿を見た瞬間
頼もしく感じて…心静かに灯ろうの世界へ…。

6時から、宮城中学校の生徒さんのハンドベル
「ふるさと」「見上げてごらん夜の星を」「赤と
んぼ」「星に願いを」を演奏…ベルの音色は、
白い絹糸が流れるように…すうっと夕闇へ…
「ブラボー」と大きな声。(たぶんきつと校長先生)

心の中の思いを、言葉や絵で和紙にのせて、
ろうそくの灯が、温かくその心を照らす…
大熊町の復興住宅の皆さんの作品

「3・11をわすれない」「元気で頑張ろう」
「君だいじょうぶだいじょうぶ大丈夫だから」

緩やかな坂に並びし灯ろうの
光は伸びて願いを星に

一回り先輩87歳のTさん…
砂糖を買って、「これからヤマヤロ
の実でジャム作んだ…ブルーベリ
ーよりシアニンが多いんだぞ…
冷凍していて毎日食ってるから、
オレは目がいいんだよ」と。
ヨーグルトは牛乳から作って…毎
ジャムも作っているのは聞いてい
たけど、ヤマヤロのジャムは初耳。

(この辺でのヤマヤロとは「ナツハゼ」
のことで、花の後で黒い実になる)
「おっかあだって、戻って来た時す
ぐ飯食えんのはいいべ…」と、お嫁
さんにも優しい気づかいで、おかず
を作って待っているTさん。

おかず作りは…「ビタミン愛」が
かくし味…ですものね。
これからも、無理をせず楽しみな
がら料理をして下さい。

秋の声ききて白花実をむすぶ(シリ)

新聞記事から…「芋餅」

大阪・主婦・68歳・片山さん

「毎年秋のお彼岸におはぎを作って仏前に。
一般的には、もち米・うるち米を混ぜて炊くけど、
我が家のおはぎはもち米ではなく、里芋を使う。
別名「芋餅」

小芋で粘りを出して、あんやきな粉をまぶす。
昔、義母が隣人から、「もち米がなくても、代用の
小芋で大丈夫」と、教わったそう。

小芋の粘りと香りは生き抜く力になっただろう。
わが家の芋餅の味を守り続けたい。」(要約)
作り方は詳しく書いてなかったけど、里芋だけで
なくうるち米と里芋を一緒に炊くのかな…?
それぞれの思いがつながる味なのでしょう。



四本
ろうそく
の
ふく
日
秋
月
夜