

散歩道



最近映画化もされた小説『永遠のO』の「O」は、第二次世界大戦で日本の戦闘機として名をはせた『零戦』を指しているが、この物語は決して軍記物ではない。

昨年、私が議長を務める県市長会の席上で、静岡市長の田辺さんが突然挙手をして、「百田尚樹の小説『永遠のO』を読んで、大変感動した」という発言をした。田辺市長を感動させ、ほかの市長にまで読むことを薦めたこの小説に興味を持った私は、早速読んでみた。

それから半年が過ぎ、正月休みが終わったころ、知人から岡田准一主演の『永遠のO』の映画を見ることを強く薦められたので、妻と二人で映画館へ足を運んだ。

物語は、妻や子のためにかたくなまで自分の命を大切にしている主人公が、最後に兵学校の教え子の代わりに自ら特攻機に乗り込んでいくという内容であった。隣席の妻は、妻子への愛の深さと教え子のために命を投げ出す主人公の姿に感動して、しきりにハンカチで涙を拭っていた。私は、「本邦の勇気と母」について考えをかわらせた。

留守宅に残した妻や子の将来を案じ、自分の命を守るといふ当然のことが言えない戦場の特殊な雰囲気の中で、たった1人であってもそれを言い続け実行する主人公の『勇気』には、人間愛への尊敬を感じた。

政府の意向に反してもベトナム独立の志士を救った郷土の偉人・浅羽佐喜太郎も、ナチスドイツに追われて逃げるユダヤ人6千人のためにビザを発給した杉原千畝領事も、同じような『勇気』を持っていたに違いない。

今年の成人式の式辞で、私は浅羽佐喜太郎を例に引いて、「群れにならなくて行動するのはなく、自分の信念に基づいて行動することが『勇気』である」という話をした。

市長の職も、同じ『勇気』を持たなければならぬと自分に言い聞かせたい。袋井市の大事な岐路を決める判断を迫られた時、私に必要なことは、その時どのような雰囲気の中にも「将来の市民が幸せになる方向」を信念を持って決めていくことであると願っています。

●食推協からのコメント

くるみは脂質が多く、高エネルギー食品です。脂肪の中には不飽和脂肪酸が多く含まれているため、1日数個食べることで、便秘・美肌・動脈硬化・肥満・強壮・不眠症に効果があるといわれています。

味噌饅頭

●材料(8個分)

砂糖	60g
赤みそ	15g
卵白	卵1/2個分
重曹	小さじ1/2
水	大さじ1/2
薄力粉	75g
粒あん	175g
くるみ	適量
手粉(強力粉)	適量

●作り方

- ①ボールに砂糖、赤みそを入れてよくすり混ぜる。卵白を加えて混ぜ、加える直前につくった水溶性重曹を加えて混ぜたら、ふるった薄力粉を加えて混ぜる。
- ②あんを8個に丸めておく。
- ③手粉の中に①の生地を置いて軽くこね、8等分にする。丸く伸ばしてあんを包み、くるみをのせて押す。
- ④蒸し器で13分間蒸し、蒸し上がったらず早くあおいで冷ます。



●栄養価(1個分) エネルギー…162kcal / たんぱく質…3.5g / 脂質…4.5g / カルシウム…14mg / 鉄…0.6mg / ビタミンC…0mg / 食物繊維…2.0g / 塩分相当量…0.3g



毎月19日は「食育の日」



袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「FUKUROI」の「F」を図案化しました。

表紙のことは



第七段「ソウト刈」

1月7日、法多山尊永寺で、年の初めに五穀豊穰を祈る「法多山 田遊祭」(県指定無形民俗文化財)が行われました。

約600年前の室町時代から伝わる民俗芸能で、地元住民の皆さんでつくる保存会が継承して毎年1月7日に奉納しているものです。

当日は、稲作の作業を模した七段の舞を一目見ようと、多くの参拝客らが御堂を取り囲みました。