

散歩道

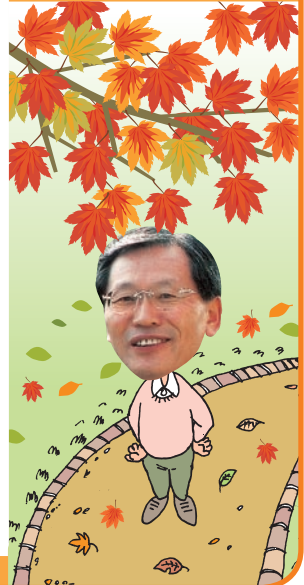
今年の秋祭りは、台風18号・19号に挟まれたが、幸いにも天気は良く市内各地で楽しく開催された。

市内には、136台もの屋台があり、それが袋井の自慢である。

毎年3台から4台の屋台が新しく改装されるが、建設費が高額なので、世帯数の少ない自治会では1軒当たりの負担が大きくなる。また、世帯数の多い自治会では様々な価値観がある中で意思統一を図る難しさがあつて、いずれも建設委員や自治会役員は、大変苦労されている。

それでも建設するのは、屋台を引き廻す時にほかの自治会の屋台と比べあつて競うという理由もあるが、むしろ、祭りが自治会にとつて、若いも若きも1つになり、みんなで参加することができる最大のイベントであることや自分の地域に誇りをもっている証として屋台を認識しているためであると思つた。

祭典の全体責任者である「頭取」は1年で交代するのが通例とされている。せつかく慣れてきたし、「今年の頭取は上手にやったから、引き続き来年もやっ



てもらおう」というのは、効率上は良いかもしれないが、人材育成という面ではむしろマイナスである。

新役員が先輩たちを見習いながら1年かけて、自分たちの想いを込めた祭りをつくり上げていくからこそ、祭青年が地域の人として育ち、伝統と時代の風が融合した祭りが出来るものと思つた。

「秋まつり」

祭青年が口上を述べ終わるや否や、子ども

たち全員がポップコーンとパウンドケーキを配る所へ一目散に駆け込んでいった。そんな子どもたちの自由で天真らんな姿に周囲の大人たちからは、思わず笑みがこぼれて、辺り一面に気持ちのいい和やかな空気が漂った。

私は、2か月前前に行ったベトナムの奥地で、貧しくともけなげに我慢する子どもたちの姿と比べて「幸せな人生とは」を考え、何とも言い難い難い気持ちになった。

●食推協からのコメント

小麦粉を使わないグラタンです。ジャガイモでとろみを付けるのがポイントです。

あつあつグラタン

- 材料(2人分)
 - ジャガイモ…… 100g(中1個)
 - タマネギ…… 80g(大1/3個)
 - ハウレンソウ… 60g(1/3束)
 - ソーセージ…… 40g
 - ミニトマト …… 40g(4個)
 - 固形コンソメ …… 1/2個
 - 牛乳 …… 100ml
 - バター …… 7g
 - 粉チーズ …… 4g

- 作り方
 - ①ソーセージを2cmくらいに切る。ジャガイモは2cm角に切り、ひたひたの水と固形コンソメでやわらかく煮て、軽く水分を飛ばす。
 - ②ハウレンソウはさっとゆでて水に取り、水気をしぼって2~3cmの長さに切る。
 - ③玉ねぎは粗みじん切りにする。④ミニトマトはへたを取り除く。
 - ⑤鍋にバターを熱して③を炒め、しんなりしたら牛乳を加え、煮立ったら①②④を加え、塩こしょう(少々)で味を整える。
 - ⑥耐熱容器に⑤を入れて粉チーズを振り、表面に焼き色がつくまでオーブンで5~6分焼く。



- 栄養価 (1人分) エネルギー…206kcal / たんぱく質…7.6g / 脂質…11.1g / カルシウム…113mg / 鉄…0.9mg / ビタミンC…33mg / 食物繊維…2.1g / 塩分相当量…1.5g



毎月19日は「食育の日」



2016年は、東海道五十三次どまん中・袋井宿が開設して400年の節目の年!



現在、袋井宿開設四〇〇年記念事業を企画中です。みんなで盛りよう!

表紙のことは



じいじ、もっと前だよ!

10月4日、市内15の各幼稚園で運動会が開催され、園児たちがこの日のために練習してきたダンスや組み体操、自慢の俊足を元気いっぱい披露しました。

会場には、我が子の晴れ舞台を応援しようと多くの家族が詰め掛け、子どもの勇姿をカメラに収めていました。また、親子で取り組む種目も多数行われ、家族で思い出の1ページを刻んでいました。