

回想法センター 11月号

平成26年 10月31日発行
発行 龍ヶ崎市回想法センター
龍ヶ崎市平台 5-9-7
電話・FAX 0297-65-4443
e-meil pia-kaiso@etude.ocn.ne.jp
h p www16.ocn.ne.jp/~piakaiso

味覚も秋から冬へ

栗の思い出

社会人になりたての頃、友人と筑波山に登りに行った帰り道、観光農園に寄り栗拾いを楽しんだことがあります。大きくてホクホクの美味しい栗をお土産に帰ってきました。栗拾いでは、まるいイガの痛かったこと。鬼皮と渋皮にしっかりとガードされた栗は食べるのがめんどくさいですが、食べると後を引く美味しさは、秋の味覚の名わき役だと思っています。

秋の味覚の王様といえばマツタケですが、今では高級食材となり、口にするのが難しくなりました。しかし、栗は茹でておやつによし、鬼皮、渋皮をむいて栗ご飯などの食材として、子どものころから親しんできた味覚は懐かしく、マツタケに負けず劣らない素朴な情景があります。

昔話【サルかに合戦】での栗の活躍は、ほほえましいです。終戦後、復員を待つ家族を励ました唱歌【里の秋】にも「ああ母さんとただ二人、栗の実茹でましょ囲炉裏端」と、栗が登場します。縄文の昔から、栗は私たちの心と味覚を楽しませてくれていたようです。

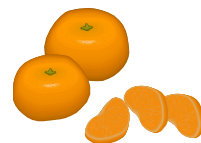


みかんの思い出

温暖な地でしか実らないみかんが実る最北の地がつくば市だとか。筑波山のふもとでは【ふくれみかん】が栽培されています。ふくれみかんは、食べるのではなく、七味唐辛子には、このふくれみかんの皮の干しのが欠かせないそうです。

回想話の話題にもよくみかんが出てきます。栃木の方は「お正月学校に行くときみかんがもらえた」と。今のように物流が難しかった時代、寒い地方ではみかんは貴重品だったことがうかがえます。

福島の方は「自宅で取れたりんごを静岡の親戚に送ると、お返しに静岡のみかんが送られてきた。そのみかんを1房、1房にしてお盆の上に並べます。そして、家族全員が木綿針に糸を通したのを持ち、順番にみかんの房めがけて投げ、房に針が刺さった人がみかんを食べられた」と。みかん釣りを楽しんでいる情景、楽しい笑い声が聞こえてきそうな思い出話を聞かせていただいたことがあります。



家庭から、【団らん】の言葉が消えそうな今日この頃です。家族の団らんを大切にしたいと思っています。

11月の回想おしゃべり

歴史民族資料館での活動は**随時**とさせていただきます。

活動日は、お問い合わせください

11月のおしゃべりサロン

開催場所 市役所地下元職員食堂

開催時間 2時～4時

開催日 10日(月)

問い合わせ先 龍ヶ崎市回想法センター 担当 赤嶺 080-4209-5708