

会員だより

三姉妹で三百歳

私の住むホームに岐阜県出身の方がいます。雑談のとき子供のころの話が出て、とても興味があつたのでお話を聞かせてもらいました。

岐阜県小坂町、飛騨川上流の下呂温泉の近くです。小坂町は山に囲まれた盆地で、ほとんどの道が「坂」と言ってもいいようなところですよ。



淨福寺のしだれ桜

女学校へ入学しました。小坂町は山の中と言つてもいいところだったので、空襲もなく、戦争の影響はほとんど記憶にありません。でも物資は不足していたのでしよう女学校へは下駄をはいて通いました。遠くから歩いてくる人はズック靴を履いていました。

彼女は昭和6年生まれ、小学校3年生のとき国民学校になり、卒業すると高山の

学校は4年間で卒業です。家は父が郵便局の電話取り付けの仕事をしていました。そのために家に電話がありました。電話局に勤めていた私には何ともうれしい因縁です。家は農家で、春、秋に蚕を飼っていました。



飛騨高山白川郷の蚕棚

蚕が桑を食べる音が物凄かったのを覚えてます。蚕が作る繭や繭を紡いで絹糸にしたものを出荷していました。少し疵のあるもので母が機織りをして、よいものは反物で出荷し、家族の着るものなども作っていました。17から18歳ごろはよくそのお手伝いをしました。

農家でほとんどのものは自家製で、米、野菜はいうに及ばず味噌、醤油、炭切り干し大根、干し柿、お茶などすべて作っていました。そのため、戦前戦後の食糧難も関係なかった

と言います。都会育ちの私には全く夢のような話でした。お話の中で一番驚いたのは長寿のお話です。

お母さんは百八歳で亡くなられています。叔母さんは百三歳、伯母さんはなんと百十四歳だったそうです。

日本一にはならなかったのと聞いたならなかった、その時はもっと年上の方がいたのです。昭和52年に、一族が集まつて三姉妹、三百歳の祝賀会を催したそうですが、参加できない人もいたけど、顔も知らない人がたくさんいたそうです。

立派なお仏壇（この地方では三百さまの仏壇という）の前で三姉妹が並んでおられる写真も見せていただきました。



豪華な飛騨高山仏壇

※飛騨高山金仏壇は、京都へ行った飛騨の匠たちが、

京都仏壇の型をもとにして近江や尾張の長所をそれぞれ取り入れ、繊細で優雅な独自の仏壇を完成させました。

彼女のご主人から実家の近くに「牧戸」という土地がある」と伺いました。



高山市庄川原町牧戸にある牧戸城

私も以前旅の途中で道路標識で見つけたことがありました。



県道158号より牧戸城の登城口

詳しいことが知りたいと思いましたが、地名のほかにわかりませんでした。他にもいろいろ伺いました。が長くなりませうので割愛します。

記…牧戸富美子

紫蘇の実の佃煮

しその蘇という字は「よみがえる」という意味があり、身体に良さそうですね。葉は、お料理に使われ食欲が増します。お刺身などに添えられているしその実の部分も、美味しく食べることが出来ます。

青しその実の収穫時期は、穂先に花が少し咲き残っている穂を選んで収穫します。

花が多く残っている穂は、まだ実が少なくてプチ感が感じられませんが、かといって、花が完全に落ちた穂は種が固くなってしまい食感が悪くなってしまうようです。

茎から実を外す時は、根元から穂先に向かって、しごくようにすると簡単に取ることが出来ます。ただし、大量に素手でやると、しそのアクで指が染まるので、使い捨て手袋をしてください。

しその実の佃煮レシピ

- 材料**
- しその実 240グラム
 - しょうゆ 1カップ
 - さとう 1カップ
 - 酒 100cc
 - みりん 100cc

作り方

1. 実を茎から外します。

その実を水洗いして水気をきります。

2. 鍋に湯を沸かし、沸騰したらしその実を入れてサツとゆでこぼし、冷水で冷やして水を切ります。

3. 鍋に、しその実、しょうゆ、さとう、酒、みりんを入れ、はじめは強火、煮立ったら弱火で煮込みます。

4. 水分がなくなってきたら、出まがりで上上がりです。

プチプチ食感が面白い。紫蘇の実は、おにぎりの具に、ご飯にのせて食べたり、即席漬けに混ぜたり、飽きない美味しさです。

記…大岡津奈子

