

地区活動

第4弾 早春の日差しの智光山植物園で



「福寿草はまだ咲いていません」との一昨日の植物園からの電話…。心配で昨日下見すると、3つ咲いていました。1つでも咲いていればなんとか形になるだろうと腹を決めて、今日、2月8日を迎えました。9時過ぎには雲も晴れ、ツアー開始の10時には、春の明るさが智光山都市緑化植物園を包んでいました。水富地区から7人、柏原地区から5人の仲間が参加です。植物園長の「春の花レクチャー」から水富・柏原地区合同「福寿草鑑賞ツアー」のスタートです。話を聞いた後は、植物園に咲く春の花めぐり。小学生の遠足よろしくソロソロついて歩く一行は、「梅の花は嘘をつきます。白梅の木に紅梅が咲き、その逆もあります」や、「開花は秋ですが、金木犀の花には雄と雌があります」の解説のたびに、「へー、そうなんだ」「香りが分からない」「僕にはよく匂うよ」とワイワイガヤガヤ。さて、いよいよ目的地の「早春の小道」。昨日より多く咲き出した福寿草に、皆さん腰をかがめたり、真上から狙ったり、カメラやスマホでこん身の1枚を撮影。さて、どんな作品になるやら楽しみです。とにかく楽しい、満足の1時間半のプチ旅行、花々に元気づけられました。（黒川昭さん）



狂言鑑賞会 事前学習会

2月6日（月）、狂言入間川を観る会主催の「事前学習会」が行われました。当日の曲目を若手狂言師山本則孝さん、凜太郎さんが解説し始めると、会場のおちこちから笑い声が聞こえます。最後には「餅酒」の最後の小舞詞章を凜太郎さんの後に続いて開場全員で練習し、舞を披露してもらいました。狂言独特の響きが会場を包み、和やかな雰囲気での学習会が終わりました。



則孝さん、凜太郎さんの舞

《 同会代表 鈴木強さんより 皆さんへ 》

今年も狂言鑑賞会を、下記のとおり開催します。山本家当主 第4世山本東次郎師（日本芸術院会員、重要無形文化財各個指定：人間国宝）は狂言界の重鎮として大活躍中ですが、昨年10月文化功労者として顕彰され、名実ともに日本の文化発展の功労者として確固たる存在となられました。本鑑賞会は人間国宝四世山本東次郎の至芸と、師を当主とする山本家の方々の芸を、地元狭山で格安、普段着でお楽しみいただくまたとない機会です。是非、友人知己・ご家族お誘いあわせの上、ご鑑賞ください。多数の仲間のご来場をお待ちしております。曲目は「入間川」「布施無経」「鎌腹」、その他「狂言のお話」「文化功労者お祝いセレモニー」を予定しています。



日時：令和5年3月12日（日） 開場12時15分 開演13時00分

会場：狭山市民会館 大ホール

前売り券：S席3,500円 A席2,000円（当日券は S席4,000円 A席2,500円）

小～高校生A席1,000円 ※チケット購入は市民会館窓口が便利。自分で席を選べます。

【お問い合わせ等】 鈴木強 ☎/fax: : 2952-8617 Mail : tutujino@olive.ocn.ne.jp

能楽堂で1万円以上の席が 3,500円!!

元気に活動中!

手打ちそばを楽しむ会



世界一美味しい蕎麦! 会員募集中

1月20日、狭山市農村環境改善センターに「手打ちそばを楽しむ会」を訪ねました。

当日は7名の方が蕎麦打ちに励んでいました。須田さんは、もう一人の女性会員関口さん（上写真中央）の手さばきと出来上がった蕎麦の美しさに魅了されて入会したそうです。同窓会設立時からの最古参会員、浅見さんからお話を伺いました。「蕎麦は本来安くてまずいものだから、能書きを言いながら食べるもの」なんていう話から始まりました。ツユと雰囲気で美味しくするのだとか……。そういえば、名店と言われる所は能書き(?)が多い、しかもほんの少量……。たくさん食べさせると飽きてしまうので少量なのだそうです。でも、「この会で作った蕎麦は本当に美味しい。本人たちが言うのだから間違いない」とか……。今では蕎麦粉はコシヒカリより高いようで、袋を見ても1kg1,750円と書いてありました。前はこの近くの畑で作られる堀兼産の蕎麦粉を使っていたようですが、今はお隣の三芳町産です。蕎麦の味は1に蕎麦粉、2にツユ、それから打ち方だそうです。



名人浅見さん

毎月第3金曜日に活動を続けていますが、ここができる前は昔の中央公民館など、あちこちで蕎麦を打っていたようで、お蕎麦屋さんの厨房を借りたこともあったといいます。その頃は大人数だったので蕎麦打ち2日、うどん1日のチームがあり、当日も交代で蕎麦を打っていたそうです。話を聞いているうちに、「空気が乾燥しているから今日は水が入る」なんて声が聞こえてきます。蕎麦打ちには湿気に影響されるのだそうです。それぞれのこね鉢の中の粉が一つにまとまり、薄く伸ばされ、折りたたまれて切られ、見事な蕎麦の束が出来上がっていきます。以前は交代でツユを持って来て食べたのだそうですが、今は乾燥しないようラップに包んで家に持ち帰り、茹でたてを食べるそうです。かつては近県に車で連なって蕎麦の食べ歩きに出かけていたそうですが、この所行けていないとか。

農村環境改善センターには蕎麦打ちの道具が揃っています。クラブの方が寄付したものもあり、何も持っていなくても蕎麦打ちができるので、是非お出で下さいとのことでした。「手取り足取り」教えて頂けるそうです。道具は他の人のを見て、自分の欲しいものをおいおい買っていくと良いとのことでした。別れ際の、「何しろ美味しいお蕎麦が食べられる。お店では買えない」との言葉が印象的でした。

別れ際の、「何しろ美味しいお蕎麦が食べられる。お店では買えない」との言葉が印象的でした。

※ 入会申し込み・お問合せ：同会代表 川田等さんまで (04-2954-5180)

※ 入会申し込み・お問合せ：同会代表 川田等さんまで (04-2954-5180)



練って丸くし



薄く伸ばし



細く切って



ラップに包んで持ち帰り



蕎麦用具一式入る道具箱と

制作者の久保田さん

