



せとまちだより

SETOMACHI-COMMUNITY NO38

令和5年1月25日(水)
瀬戸地域まちづくり協議会
香岐市芦辺町箱崎大左触924
080-8574-5853
発行責任者 町田 正一

新型コロナ感染者は増加の傾向。「マスク」「手洗い」「密を避ける」を忘れないようにしましょう。最近、旧農協支所横の信号機のない交差点で、自動車同士が衝突する事故がありました。どちらの方向からも交差点付近では、速度を落とし、徐行しましょう。安全運転にご協力をお願いします。



写真提供：アップルプラザ（七種写真館）

令和5年のはじめに

瀬戸地域まちづくり協議会 会長 町田 正一

新年あけましておめでとうございます。旧年中は、瀬戸地域まちづくり協議会の種々の活動に対してご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。まち協も他の地域に先がけて結成され三年がたちました。原田支援員を中心に「瀬戸のために」と多くの方々が会議や活動に取り組んでいただいた事、他の地域に負けず本当にまとまりがあると感じています。前田前会長の後を引き継いで微力ながら会長に就任いたしました。コロナ禍にあっていろいろな活動が制約を受ける中であって、まず、身近な問題にしか取組めなかったことは今後の課題として重く受け止めております。本年は、より多くの意見をいただき瀬戸がひとつにまとまって活動できます様に役員一同、心あたらにしております。今年一年が皆様にとりまして、本当に良い年であります様に、豊漁を願いましてあいさついたします。



クリスマス駄菓子屋さん開店！

去年の12月25日（日）西町公民館は大勢の子ども達でにぎわいました。



22年度も宵の祭りがなかったので、クリスマスに駄菓子屋を開店しました。今年は、輪投げゲームも準備しましたが、景品は、アツという間になくなりました。



買ったばかりのシャボン玉をとばしました

5年生のかず君は、販売の手伝いをしてくれました。客の呼び込み、商品説明をして売るなど、大人顔負けの働きでした



1月8日 第35回香岐の島新春マラソン大会が開催されました



3年ぶりの大会は、小学4年生1.5K、5年生2K、6年生2Kのコースで実施されました。参加した児童は、いつもと違う表情で新春の昭和町通りを走っていました。サイクス写真館様の御好意で、1月31日までピア21アップルプラザ横で瀬戸・箱崎地域小学生を主に写真を展示中。

私たちはだ～れ

1966年(昭和41年)成人式(箱中卒業生)の写真です。この写真の提供者は、当時、自営業に携わりながら、箱崎中学校陸上部のコーチでした。監督は前田嘉一郎先生で、この年、念願の総合優勝をしました。あずき色のジャージのユニフォームが他校に先立ちつくれ、貸与で、中体連が終わったら記念写真後、回収されました。



中原様提供



昭和22年頃

昭和41年の出来事

- 壱岐漁業研修所開設(漁民センター)
- 敬老の日・体育の日制定
- 郵便料金 封書15円 葉書7円
- ビートルズ来日
- 日本の総人口1億人突破
- 「笑点」放送開始
- ヒット商品・・・自動車サニー1000 カローラ1100 ママレモン
- ポッキー 柿ピー 山本リンダの「こまっちゃうな」 ウルトラマンの掛け声「シュワッチ」



昭和40年代半ば

なつかしい瀬戸の味

昭和の頃、瀬戸にはたくさんの手作り食品がありました。先の川には「中村の回転焼き」南町は「吉木のかまぼこ・てんぷら」旧平和橋のもとには「川添のアイスキャンディ」「よねちゃんあめ」「浦川の干物」仲町は「綿屋の味付イカ」一平は、おばさんが作っていた「野菜天ぷら」「斉藤の豆腐」「ゆっちゃんあめ」「あびると船見屋の和菓子」「川添の万頭」石橋町は「まつちゃんあめ」に「みよちゃんあめ」、湯の本のおばさんの「いもかりんとう」。西町は、石橋と布谷の「かまぼこ・てんぷら」バス停の横ではアイスキャンデーが作られていて、バスの待ち時間に買って食べるのが楽しみでした。「下条のトコロテン」「富士屋の回転焼き」「豊屋のたい焼き」は「およげたいやくん」効果でそのころよく、売っていたのでは?向町は、「中村の豆腐」「下条(別名くうや)の豆腐」また、忘れていけないのは、長谷川重家酒造(弥生政宗・壱州盛)と吉田酒造(男嶽など)の酒と焼酎。これらの食品は、今は味わうことができません。そして、今も変わらぬ味を伝える馬渡水産・丸昇水産(経営者は変更)・秋山の干物、壱岐水産のウニ加工品。川井の豆腐、ナカハラの「壱岐の塩」など。古い記憶をたどり、こんなにも、手作りの味が見つかりました。過去のことや、抜けている情報や間違いがありましたら、ぜひ教えて下さい。飲食店は次の機会にでも。(敬称略)



写真は吉木さん提供

吉木かまぼこ店のてんぷらづくり S40年代



綿屋のイカ加工場 S60頃

今が仕込みのチャンス!

大根のはりはり漬けレシピ

大根は、固くなるまで寒干しします
干し大根3kgにつき

A 調味料	醤油	4合
	砂糖	900g
	酢	3合

4年前に亡くなった叔母から教えてもらったレシピで、食べだしたら止まらないくらいおいしい漬物です。たくわんが苦手な人でも食べられます。これを作るために大根を植えています。

- ① 干し大根は薄すぎないように輪切りにしておく
- ② Aの調味料をまぜ合わせ、沸騰しない程度に煮詰める
- ③ Aの調味料と干し大根をまぜ合わせる。
きざみ昆布も入れる
- ④ 5日程度で出来上がる 冷蔵庫保存



とっしゃんのひとごつ

最近、耳に掛けようとするマスクの紐が指にひっついち、うまく掛けられません。ひと昔前までは、こえんこつはなかったとに。なにしろ、高校時代、バスの取手を握っている私の手を見て(真夏にもかかわらず)「とっしゃん、しもやけで?」と言った同級生がいた位、年中、はれたような手でしたが(今も)、年を重ね、後期高齢者も近くなると、特に冬は、手はカサカサ、指先や爪の横が切れ、痛したまらんようになります。昔、しもやけとあかぎれがひどかった妹は手に、インネコ屋(チンドン屋)から買った「ガマの油」の膏薬を塗ってもらっていました。今は私が、イオンの薬局で買ったセメダインのごたる水絆創膏をあっちこち塗りまくっています。塗るときはしみますが、固まったら効果抜群です。赤チンのごつ刷毛で塗ると、直接塗ると2通りあり、直接塗るのが、せからしゅうなかけんよかです。(個人の感想です)