

日々是好日

【街かどデイハウス晴耕雨読舎 月刊誌】



2004年3月25日

発行所: NPO 法人たかつき

大阪府高槻市奈佐原 933

Tel/Fax 072-696-0131

<http://npo-takatsuki.org/>

畑 始動



昨年10月に引っ越してから、冬の間をかけて土づくりをし、区画を割り振りしてきた畑。ジャガイモの植付けから本格的に使われ始めました。これからが楽しみです。



富士さんの版画



新しい畑の前で、1年半ボランティアをしてくれた熊下さなえちゃんの大学卒業記念撮影も行いました。

K病院花盛り



近隣のK病院に昨年10月に植え付けたピオラとストックの花が大きくなり、きれいに咲いているのに加えて、チューリップ(右下写真中央)も大きく伸びてきました。月1回の手入れのタマモノです。

続・たくあん



2月に漬け始めた“たくあん”の第一弾ができました。かなり美味しいです。



「ムラサキハナナ」春の野原や道端の花として昔から親しまれている花です。春の風物詩として、晴耕雨読舎でも増やしていきたいです。

ウラもあります

一生懸命

晴耕雨読舎利用者の方おひとりおひとりを紹介するコーナー。長年生きてこられた人生の厚みを感じていただければと思います。



山崎 セツさん 平成14年8月から晴耕雨読舎を利用。大正3年生まれ。現在90歳。山崎さんは現在入院中のため、長女の大橋信子さんにお話をうかがいました。

山崎セツさんは大正3年4月12日生まれ、今年で満90歳となります。4人兄弟の次女として石川県鳳至郡門前町の漁師の家に生まれました。小学校では非常に成績がよく、卒業後進学も勧められましたが、女の子には必要ないという父親の考えから大阪能勢の社長宅へ奉公に出ました。まじめに働く山崎さんの働きぶりはとても気に入られました。7、8年後石川へ戻りました。

22歳で隣村の人と結婚しました。ご主人の家は地元では非常に大きな地主の家でした。もともと百姓ではなかったのですが、農家の仕事を覚えるのにとっても苦労したそうです。嫁入りした頃、田んぼのあぜ道を作っていたところ、姑さんに「太すぎて収穫が減る」と怒られたこともあるそうです。結婚後3年くらいは子どもが出来ず、つらい思いをしたそうですが、昭和11年、12年、14年と二男一女をもうけました。

その後も大変な苦労の連続だったそうです。山崎さんのご主人は東京の大学を出て農協長をするなど地元では有力者で、その後村長にもなられた方だそうですが、ご主人は選挙での支持者回りなどに没頭してあまり家にお金を入れてくれませんでした。そのために、家族の生活費は自分で稼がなくてはならず、米・麦・野菜・味噌などを作り、また山の竹林から竹やその皮を採ってきて売った収入でお金を工面したそうです。

子どもを産んでからしばらくして、お舅さんが倒れて13年間寝たきりになったそうで、その後、山崎さんに厳しかったお姑さんも倒れて4年間寝たきり生活となりました。その間もご主人の選挙活動は続いており、介護に加えて支持者の接待、村の付き合い、田んぼ、畑、子育てなど山崎さんが全て一人でやりくりしていました。

なぜそれほどまでに働いたかということ、村長を務めるほどの山崎の家が衰退したと周りから言われなかったためだったそうです。山崎の家を守っていくことが、山崎さんにとってプライドや意地だったのかもしれませんが。

慣れない農家の仕事を頑張り過ぎて右腕を痛めて手術をし、その後曲げ伸ばしが出来なくなってしまいました。しかし、そんな大変な生活をしながらもお金を工面し、息子さんを二人とも大学に行かせました。

昭和34年、山崎さんが48歳の時ご主人が亡くなりました(55歳)。その時長男が大学2年だったので、学費を工面するために益々働いたそうです。そんな真面目に働く山崎さんなので周りからの信頼は厚く、町会の役員、婦人部、お寺、老人会、田んぼの役員等々、様々な役員をしてきました。75歳まで働き、その後は旅行などをして楽しんでいました。3年前に石川から長女(大橋弘興さんの奥様)のいる高槻に出て来られました。平成14年夏から晴耕雨読者に来ていただくようになり、長年の畑仕事のノウハウを振るっていただいています。

【私と戦争】

農家だったので食べるものには余り困らなかった。妹さんが看護婦として満州で働いていて戦死してしまった。

【人生最良の時】

農家の仕事を辞めるまでは苦労の連続。野良仕事を辞めてから、旅行に行くことが一番楽しかった。

【人生で最も苦労したこと】

山崎が衰退したと言われぬように、家・財産を守る為に一心不乱に働いた。同時に、村の付き合い、子育てなどをこなすのに非常に苦労した。子育てでは、子供達の体が弱かったのととても大変だった。

【その他言いたいこと】

子供達を大学院にまで行かせてあげればよかったと今でも思っています。

知恵の宝庫



ふきのとう味噌
ふきのとう

『ふきのとう味噌』(東野秀子さん伝承)



つくり方

ふきのとうをゆがいて水につけ、あく抜きをする
ふきのとうを細かく切る
フライパンでいためる味噌を混ぜてさらに炒める

春を一番に知らせてくれるふきのとう。晴耕雨読舎3年目の今年、初めて出会うことができました。

「ふきのとうが出てないかな？」と東野さんが探して見つけ、大切に持ち帰って料理してくださったのが、このふきのとう味噌です。