

花見会と水道設置寄付金感謝デー

津福サロン

4月5日(土)

幹事 広津芳信



桜祭



寒い日でしたが、食材は肉も魚もあまるほど、焼き鳥も含めて料理は大盤振る舞い、頑張って食べました

ロイ・小川です。

生憎の雨天、急ごしらえのテントで片寄せあつての花見の宴でした。

桜はちょぼちょぼの状態ですが、定番の焼き鳥は70本ほどが完売です。

途中、暖を求め、匂いにつられ(もうひとつ忘れていませんか?)

炭火の側に集まる女性軍、それを追って来る男性たちで囲炉裏端は大盛況です。

食べきれないほどの盛りだくさんのメニューは、

かんぱちの照り焼き、塩焼き、

鯉の唐揚げ野菜のあんかけ、

鯉の卵巣の煮付けもあったようです。

たけのご飯、

菜の花の酢味噌和え

たけのことわらびのお煮しめはお土産に持ち帰りもありました。

楽しく食べた1日でした。

(焼き鳥マイスター 小川恭市)

2014年の桜



お知らせ

総会及びオ7会

5月25日(日) ニュープラザホテル

第11回久留米ん町探検隊

日時 4月20日(日) am9時受付 9時半出発

行程 三嶽神社～白石窯～白石神社～千栗神社

(昼食)～ハンター博士の碑 長門石八幡宮～

七木地藏尊～駐車場(昼食後も少しさるきます)

隊長 高木保幸

(あとがき)今年も盛大に花を咲かせて桜は散った。温暖化の影響で年々早くなる桜、桜が終わると静かな美しい日本となる。(式)

SNK

SENIOR NET KURUME

編集・発行
NPO シニアネット久留米
理事長 小島紀夫
久留米市荘島町 13-1
TEL 0942-46-2277

さくらさくらさくら

ソメイヨシノ(染井吉野)は、オオシマザクラ(大島桜)とエドヒガン(江戸彼岸)の自然交配による桜、と伝えられている。生長が早く、20年もすればがっしりとした古木のような風格をもつが、樹齢は短く50年とされている。育成が容易であり花つきも多く、何よりも若葉の芽立ちより先に開花する。満開の時は桜の木全体が華やかな薄紅色に包まれる。

かつてお宮の境内や学校のグラウンドに多く植えられたが、寿命をまっとうしてその盛りを過ぎ、枝を刈られた桜も多い。この品種の桜は、あまりに短命に過ぎるので、天下の名木と言われるのはそれほど多くない。

南北に延びる日本列島の春は長い。

桜前線に導かれて、桜の開花予報を追い、九州は南の薩摩そして宮崎、日本の国を四国・中国・関西・東海・北陸・関東・東北へ足を延ばしたことがある。いずれの地でも桜を愛でる人々の姿は、春を待ち楽しく浮かれて遊ぶ筑後地方の春と変わりはない。

桜の花の妖しい美しさは人を酔わせる、その魔性を教える文学は「桜の樹の下には屍体が埋まっている! (梶井基次郎)」により広く知られている。かつて東北の地、北上河原に残された桜は、悠揚と歳を重ねて古木の痛ましさである。北風に吹きさらしの河原で、桜並木は耐えて春の季節を待つ。遅い春を迎えて、桜は花の名所として静かな美しい風景に変わってみせる。

- 1・吉野の山を下千本から蔵王堂まで歩き、中千本、上千本へ。そこには延々と連なる桜見物の長い行列が続く。下千本では既に盛りを過ぎて桜吹雪に感動していても、山地の奥を詰めた上千本では、未だ5分咲きという地勢である。いくつもの山並みを超えて、歩くほどに桜を眺め語り、楽しんで歩くと程よい疲れを感じる。この地には、古い歴史遺構が見られ、修験道の歴史がかたられる場所である。
- 2・人は長い行列を作り造幣局の門に入る。桜は数多く見本市のごとく並び立ち、人波に押されるようにして見て歩く。桜は種類により開花が異なり、どれも同じく開花というわけにはいかない。だからそこだけぽつんと花のない樹があり、次へ移動することとなる。桜は八重も一重も枝垂れもあり、一つ一つを図鑑を見るように見比べていく。そういう人の波に押されるようにして、次へ進み新たな桜の豪華に息をのむのである。
- 3・大阪は淀川中洲にある桜の名所を歩く。徐々に薄闇に閉ざされる頃、中洲は歩けないほどの混雑となる。埋め尽くす桜見物の客に、すっかり驚かされ、それで人を避けるように進む。桜並木に沿って、人はてんでに酒盛りをはじめ。その混雑の中を歩き、酔客の放つ大阪弁を面白がっていると、河原中にふわりと立ち上る桜花の花霏、桜花の薄紅色の霏の中から不意に湧きあがるどよめき、日本人の桜に酔う姿を見ていた。

桜の木の下には人は集まり、桜の花を楽しむ。歴史的には、王朝文化としての花宴が古今集などの和歌に詠まれている。その様子は今でいう花見という行事につながり、武家も桜見物を楽しむこととなる。町人の間でも桜を楽しんでいたと思われるが、文化としてその生活に取り入れられていくのは江戸時代、元禄の頃、と時代は下がる。

(編集長 一ノ瀬尚文)

久留米大学 中国からの留学生を先生に餃子を作ろう 特集 国際交流



4月6日(日) 御井町の府中公民館
ゆにばの杜 多文化交流の会 保坂恵美子

餃子作りを通じて若い学生(各国の留学生を含む)たちとの交流を図るため、学生、SNKの会員、地域の人たち、が集まり楽しい時間を過ごしました。本場中国の、水餃子の作り方を留学生から教えてもらいながらみんなで作り、交流しながら食べます。だから、作らずに食べるだけの参加はご遠慮下さい。なお、SNKの農縁クラブには学生(中国の留学生も含む)が数人参加して、一緒に野菜づくりなど楽しんでいます。こうした若い人たちとの交流を積極的にすすめて行きたいと考えています。

府中公民館での餃子教室、参加くださった方々、お手伝いくださった方々、ありがとうございました。餃子のあん味の味付けは留学生がしてくれました。中国から持参した五香粉という香辛料を使っていました。皆様に美味しいと言っていた、どうもありがとうございました、このような交流の場を、今後も続けていきたいと思っています。国際交流の形が出来ました、SNKの皆様へ感謝です。



←左から保坂先生、クルミ、宮崎和子、指導の学生は孫頼慧さん、交流の風景

山東省出身です
私の餃子は山東省の正式な味。
皆さんの口に合いましたか?
楽しい1日でした。



内モンゴル出身です。
ガン細胞など生物の研究がテーマ、
優しい先輩や親切な皆さんに感謝、
毎日を楽しんでいます。

福建省出身です
荒木農園へ時々出かけて
お手伝いしています。
SNKの皆さんありがとう

大学院生です
山東省出身です
JRの青春切符で、伊勢まで
旅行しました。日本の静かな
美しさが大好きです。

山東省出身です
早く先輩のように
日本語で会話したい
4月に来たばかりです

↑左からメリケン粉を練る村仲賢士郎、胡明剣、李彬彬、吳迪、高婷婷、武藤郁美、学生のみなさんです

- 餃子は3種類を作る
- A・豚ひき肉、卵、ネギ、シイタケ、タケノコ、ショウガ、油
 - B・豚ひき肉、ショウガ、ネギ、ハクサイ、油
 - C・煎り卵、ニラ、油
- タレも3種類
- A・内モンゴル風 B・福建省風 C・和風



食肉製造販売
岩田屋フード株式会社
食肉販売業 食肉製品製造業 食肉処理業

830-0013 福岡県久留米市櫛原町 121-4
Tel.0942-34-4129 Fax 0942-34-4096

BO2TRIO Guitar 小川俊一 Bass 清水龍典 Vocal 谷 真由美

久留米市通町 109-2 Tel.0942-38-3751

温故知新ライブ

あなたのまちの
筑邦銀行

