

14日



『ねぎぼうずのあさたろう』
作：飯野和好 発行：福音館書店
(現在、その1～その6まで発行)

〈あらすじ〉
悪者やつがしらのごんべいを懲らしめた、ねぎぼうずのあさたろう。その仕返しを案じ、おっかさんの心配を振り切って、生まれ故郷を旅立ちます。果たして、その行く手に待ち受けていたのは…。

今回紹介した本は、町公民館内の図書室に置いてあります。
お気軽にご利用ください。
■多古町公民館図書室
☎(79)3406
開館時間：午前8時30分～午後5時
7月の休館日：7月16日(月)

小学生、特に男の子がいるご家庭へ、お薦めの一冊を紹介いたします。
訳あって生まれ育った武蔵国の畑を後にし、三度かさねに回しがつばの股旅姿で東海道の旅を続けている、ねぎぼうずのあさたろう。正義感が強く、困った人を見過すことができないあさたろうは、行く先々で出会う悪い奴らを、自分の体から出るねぎ汁(とろみ)でやつつけます。さて今回は、どこでどんな活躍を！



本植人：菅澤伸江さん(大門)

自分の子供への読み聞かせ用として、2年ほど前に知人から薦められて買ったこの本は、シリーズになっていて、現在「その6」まで発行されています。何と言っても一番の魅力は、絵本らしくないところ。迫力のある絵と時代劇風のテンポある文章は、大
人が読んでも楽しめます。登場人物(？)は主人公のあさたろうをはじめ、悪役も全て野菜などの食べ物でユニークなキャラクターばかり。小学三年生の次男もイチオシで、続編が出るたびに「読みたい!!」と…。また、作者の飯野さんいわく、浪曲の節をつけて読むのが、この本をさらに楽しむコツだそうです。
読み聞かせサークルで活動していることもあり、月に15冊ほど絵本を読んでいます。
そんな私が感じるのは「大人が良いと感じる本と、子供が読みたい本は違う」ということ。教訓めいた絵本よりも、まずは子供が純粹に楽しめる本がお薦めかな？今回紹介する絵本は、本当に「楽しい一冊」だと思いますよ。



『ねぎぼうずのあさたろう』
私の一冊



祇園祭の屋台ができた夏 [昭和24年6月頃]

中央後方に写るのは、現在も高根区が祇園祭で引き回している屋台。この写真は、昭和24年に
行われた屋台の落成式に撮ったものです。撮影場所は高根の国道で、今でいうと多古中央病院への
進入路付近。右側に見えるのは消防庫、その後ろで子供が登っているのは火の見櫓の脚です。もともと
火の見は鉄製でしたが、戦争で徴収されたため、この時は木造になっていますね。

多古祇園祭は八坂神社の祭礼ですから、もともと、屋台を引いていたのは氏子である本町・仲町・
新町の3町のみ。高根地区内にある権現様でも1月7日と9月8日の両日に祭礼を行ってはいま
したが、みんな祇園祭特有の熱気に魅せられていたのです。そこで終戦を迎えると、ぜひ自分たちの町
内でも一念発起し、多古祇園祭と同日に屋台を引き回しての祭礼を行うことに…。初めは、八日市
場から借りてきた屋台を引いていましたが、そのうち、やっぱり自前のものがない—と当時、新町へ
疎開してきていた大工の棟梁に、ほとんど奉仕ともいえる安い手間で建築をお願いし、無事に落成の
日を迎えたのでした。

待ちに待った高根区の屋台。祇園祭で意気揚々と、夜通し引き回したことを鮮明に憶えています。



幸島 つねお
幸島 恒夫さん
79歳[高根]

私は発熱のため落成式に出られず、右の方に丸く…。若い頃の祇園では、酔っ払っては家に帰り、また屋台を引きに出かける一を繰り返していましたね。

※このコーナーではみなさんの思い出の写真を募集しています。応募先☎(76)2611 広報たこ

追跡レポート! —この職業・この人たちの24時間



やる気を育てて自立を支援
介護福祉士さんの一日

紹介者：花香節子さん
(ひかり学園アネックス)

私は3年間通信教育で学び、介護福祉士の資格を取得しました。
介護福祉士は、介護の現場で実際に高齢者や身体の不自由な方の
介護をする仕事として、唯一の国家資格。現在は、今年の4月に
開所した多機能型事業所『ひかり学園アネックス』に勤務していま
す。ここでは、一般企業への就労が困難な方に働く場を提供する
とともに、身体機能や生活能力の向上のために必要な訓練を行っ
ており、9名の方々に通所しています。

朝8時過ぎに自力通所が困難な方を迎えに行き、午前9時
には朝の会。今日一日のスケジュールや健康状態・精神状態を確認
します。午前中はアルミ缶などの分別作業を一緒に取り組みます。
この作業に必要なアルミ缶などは、近隣の方が学園敷地内のご
みステーションに好意で置いていってくれるもの…。ほかにも協

力してくれる事業所があり、
そちらには定期的に職員が
収集に向っています。地域
の方々との温かい理解と協力
に、とても感謝しています。

クラブ活動のある火曜日
を除き、昼食後は午前同様
の作業に従事します。精神
的に不安定になってケンカ
をしたり、集中力が無くなっ
て作業を中断したりするの
を注意深く見守り、根気強
く励ましなが作業を促して
いきます。午後3時には作
業所へ戻り、室内の清掃、
反省会を行います。その
間、一人ひとりの作業状
況などを個表に記入し、本
人に返却します。そして、
午後4時過ぎには通所者
を自宅へ送り、今日の作
業状況などをパソコンに
入力して一日を終えます。

私が普段から心掛けてい
ることは、気持ちの良いあい
さつと「がんばっているね」
などの相手を認める言葉を
掛けること。自分の子ども
を育てるような気持ちで接
し、社会参加への援助や
日常生活での自立を支援し
ていきたいと思っています。



取材協力：ひかり学園



『たくさん作って保存OK!!
冷やして食べるのもOK!!』

レシピ48
さんまのかば焼き



■材料 4人前 700kcal
さんま……………2尾
小麦粉……………少々
しょうがのしほり汁…少々
油……………大さじ2
レタス……………適宜
大根の梅酢漬け……………適宜
しょうゆ……………大さじ1.5
水……………大さじ1
みりん……………大さじ1
さとう……………大さじ1

- 作り方
- ①さんまは頭とワタを取り、水洗いして三枚におろす。
 - ②①を半分に切って、しょうが汁をかける。
 - ③②に小麦粉をまぶし、中火で両面をキツネ色に焼く。
 - ④③を煮立てて⑤を入れ、さらにひと煮立ちさせる。
 - ⑤付け合せにレタスなどを添えて盛り付ける。

一口メモ
★さんまには、EPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)、ビタミンAが多く含まれ、血液をサラサラにしたり、悪玉コレステロールを減らす効果があります。

提供：保健推進員 白鳥佐和子さん(坂並)