

改題 土樂たより

どうらく

Kogure 農場 2月号 (NO70)

2016年2月10日 (水) 発行 (毎月10日)

【農暦】、恵方巻を南南東の方角を向いて食べた！

○今日3日は節分である。近年では節分に恵方巻（*注）を食べることを恒例にしている。今年の恵方の南南東の方角を向いて食べた。食べ終わると、ご近所に気使いしながら“鬼は外、福は内”と小声で豆まきをした。その後、自分の齢の数だけ豆を食べる。一年健康でいられると謂われている。高齢では数が多く、食べられないので、十の位の数字と一の位の数字の和の数だけ食べるという救済のルールを決めている。困みに私は9粒食べた。他愛無いことで意味があるのかと云われそうであるが、季節の移ろいを少しでも形にして、生活にアクセントつけることもいいなと思っている。4日は立春で寒の明けである。暦の上では春である。まだ、寒さはしばらく続きそうである。厳しい寒い朝、庭先にフキノトウを発見した。暦の正しさを知った瞬間である。

○恵方巻について、先日のテレビでビートたけしが“別のもの”をほおばったことから大阪で始まったのだと話していたが、五穀豊穡などの神事や風習にはエッチな話が多い。今日8日のテレビで“オレンジを投げつけて領主を追い出す”イタリアの祭りのニュースをやっていたが、西欧には“トマトを投げ合う”や“牛追い”などの奇祭も多い。日本だけでなく世界には、いろいろな祭りが残っている。理詰めでは理解できない。意味深いものがあるように思える。理性面をやめ、リオのカニバルのように陽気に激しく踊るのもいいと思う。

○テレビは、オッパイ露出は禁止、知らなかった？が、喫煙シーンの制限・禁止？もあると、テレビで話していた。高市総務大臣のテレビ放送についての規制、免許は剥奪？の発言には驚く、社会がここまで変わったかと怖い。別の怖さであるが、最近、虐待、親族殺人、凶悪事件のニュースが多い。犯人を擁護は出来ないが、弱者が弱者の加害者になる。追い詰められた弱者の悲鳴に聞こえる。国や政治も弱者にやさしくない。“強きを挫き、弱きを助ける”の逆のことばかりである。おおらかで優しい社会の流れに変えられないかと思う。欧米では難民受け入れで規制を巡って論議が起こっている。規制では解決にはならない。自由、平等、博愛、人権といった理念が揺らいでいる。

○深夜に全豪オープンテニスを放映していた。生活のリズムが乱れてしまうと思いながらつい



＜積雪の朝＞この冬2度目の雪。吾国山を越えた八郷は雨。30日撮影

見てしまう。鍛えた技には魅了される。テニスに限らずトップアスリートは素晴らしい。一番は祭りだが、ペットとは次元が違うが、癒しや浄化の社会的な機能があるような気がする。

○春耕までの下準備作業を始めた。ハウスの中の片付け、草払機での作業、身体が喜んでいる。怠け癖のついた身体は筋肉痛を起こすが、心持はいい。農も癒し、それでは農に失礼である。荒れた畑を少しずつ整えていきたいと思っている。

***注：恵方巻とは；**今年は丙（ひのえ）で、恵方は「南南東」になる。恵方巻きを「南南東」を向いて食べる。恵方とは、歳徳神（としとくじん）という神様のいる場所を指す。歳徳神はその年の福德（金運や幸せ）を司る神様の事で、年徳、年神様、正月様などとも呼ばれる。昔からなじまれている神様で、歳徳神のいる場所は毎年変わり、その度に恵方も変わる。関西の風習が最近では全国的に行われるようになった。

【楽農】草払機で除草始める！

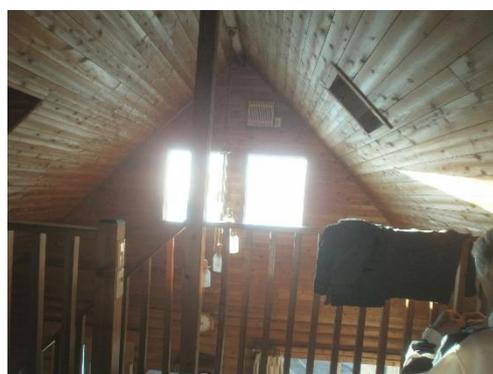
<畑A>；片付け、剪定、草払機で除草など

<ハウス>；屋根の補修と片付け。

<畑B>；放置のままの。

*大根、白菜、ネギ、ほうれん草の食材に。

怠けが祟り片付け作業で筋肉痛に、継続出来ず。



<愛宕山のロッジ>ピッコロファームの冬季の例会を。13日撮影

【楽市】イベント交流・直売など

○その他；詩吟新年会（11日）ピッコロファーム

の例会（13、14日）魅力発信隊新年会（14日）笠吟連新年会（16日）ラクビーOBの新年会（21日*注）茨城大卒論発表会（6日）に参加など。

*注；茨城のアンテナジョップに立ち寄った。何人かの客、盛況？悪く？無い。

【つぶやき=Tweet】“お酒はぬるめの爛がいい”

○“お酒はぬるめの爛がいい”は八代亜紀の舟唄の出だしである。演歌には情感が豊かで艶めかしいものが多い。情景が鮮明に見えてくる。音痴でも“お酒はぬるめの爛が”と口ずさみたくなる。私は、ぬるめでなく熱爛が好きであるが、好みが怪しくなる。「てんとう虫12」（*注）に“わが日本酒”が特集になっていた。酒の席が多かったので気になって読んだ。お爛の種類のこと書かれていた。熱爛は50度で、これより熱い爛は飛切爛で55度、低いのが上爛で45度がある。舟唄のぬるめの爛は、ぬる爛は40度、人肌爛35度、日向爛30度がある。と云う。日向爛より低い25度あたりから「冷や」と呼ばれ、涼冷え15度、花冷え10度、雪冷え5度があると云う。お爛で6種類、冷やで4種類もある。恐れ入ってしまう。日本酒の作り方の分類に醸造アルコール添加したものとしめないものがある。添加なしが純米である。もう一つの分類は精米の歩合である。大吟醸50%以下、吟醸60%以下、本醸70%以下がある。何となく

純米大吟醸が美味に思える。だが、実際は杜氏や酒蔵での差異が大きいのだろうと思う。通でないので何とも言えない。意外と知らないことが多い。コップ酒では日本酒に失礼なのかもしれない。“爛酒の魔法をかける名店”があると、店の紹介もされていた。錦糸町駅の近くにあると云う。機会を作って飲みに行きたいと思う。

○「てんとう虫」の繋がりになるが最新号に“漬物につかる”が特集になっていた。少し前に頂いた白菜の漬物が美味しくて、大事に小分けにして数日に亘って頂いた。同じ白菜漬けでも全く違っていた。こんな記憶が鮮明に残っていたので、読んでみたくなった。漬物の種類が紹介されていた。床の分類では、塩、糠、醤油、味噌、粕、麴、からし、酢がある。漬ける時間には即座半日～2日、当座1～2週から3か月、保存1～2ヶ月から5～6年がある。それに発酵と無発酵がある。という。この組み合わせの数に、漬物の素材の積になるので大変な種類になる。糠床などはレシピに出来ない“個性”がある。個性を含めると無限大の数になる。

○糠漬けの茄子と胡瓜が好物であるが、前述の白菜漬けも本当に美味しかったので嗜好が変わりそうである。漬物（糠）は漬けたその人を味わうことだと聞くと、余り褒めると失礼になるので程々にする。いつもは、プリン体オフの発泡酒であるが、舟唄を聞きながら、あぶったイカと茄子の糠漬を肴に、ぬるめの爛で頂きたいものである。2つの特集を読み、八代亜紀の舟唄の情景を想像してしまった。

○日本の食文化が世界から評価されて来ている事は、多くの日本人の知るところである。日本酒と漬物だけでも、これだけのものがあるのである。評価されるべくして評価されたのだと思う。だが、写楽、北斎の浮世絵、溝口健二、小津安二郎の映画が、西欧から高い評価があったことは余り知られていない。余り認識されていないことでは、平和国家の日本も、である。“憲法9条を70年護った日本国民”がノーベル平和賞の候補になったのである。冗談かと思った。日本食が評価され世界に広がる中、日本人の一人当たりのお米の年消費量は60kgを割っている。戦後70年、忘れかけている日本人に、天皇陛下の戦没者慰霊の訪問の姿に重いものを感じる。今いろいろな意味で岐路の時だと思う。大事なものが失われそうで、怖い。また、最後は重い話にしてしまった。

*注；てんとう虫はucカード関連の月刊誌（有料）。

【後記】立春、まだ寒い、フキノトウが、、、。笠間に、kogure農場にお越し下さい。HPに転載しています。

【特に編集せずランダムな構成にします】



<有楽町駅前>ラクビーOB会の新年会で下車。中華料理店だけが昔のまま。21日撮影

発行者；Kogure農場・小暮虎雄

住所；笠間市本戸4201-10

携帯電話；090-9333-4135

メール；torao-k@nifty.com

HP；<http://homepage3.nifty.com/toragigi/>