

# 通りハだより

vol.01 2020.3月

## 鬼の日にも涙

**勇気ある女性、鬼の尻をたたく**

2月3日午後2時ごろ、東京ばんなん白光園に2匹の鬼が侵入。事前に情報を得ていた職員は豆を模した球を用意し迎撃。「鬼は外、福は内」といった掛け声が響き渡った。



「暖冬、暖冬といえど、冬はやっぱり冬。寒いですよね。そういうえば、暖をとる方法として一部では、ほりごたつ

の良さが見直されたりしていますよ」

「へえ。電気のこたつもあまり見なくなつたのにねえ」

「椅子みたいに足をおろせるから長い時間ゆつたりできるし、足元に温かい空気が逃まるので暖気が逃げないという点がいいみたいですね。今のほりごたつは電気みたいですが、前は炭



「炭と違いますよね?」

「練炭を良く使つてたわね」

「炭と違いますよね?」

「炭と違いますよね?」

「かまどから火種もつてきて、ほりごたつに練炭いれるのは冬の朝の日課だつたなあ」

「うちちは8人家族だつたけど、みんな一緒に入つてたわよ。男は『ど

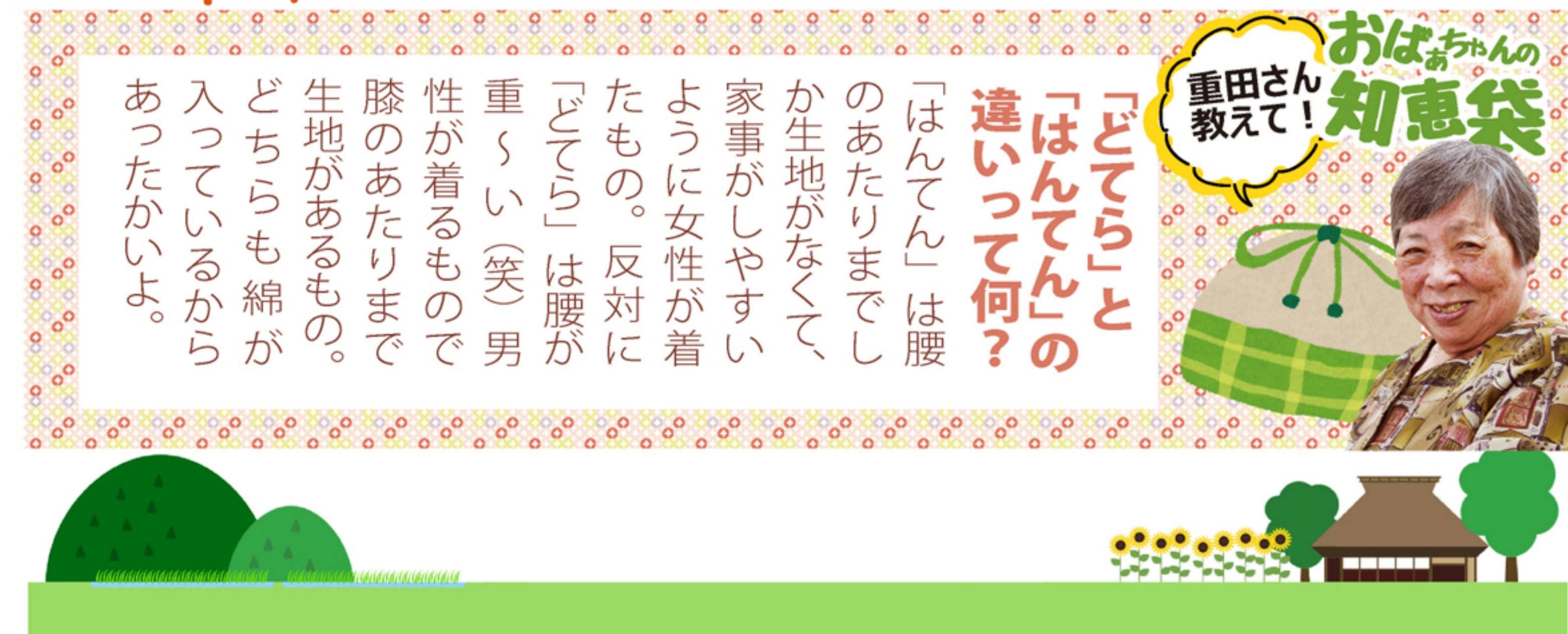
ところが、鬼たちは意に介さずに暴れまわり、あまつさえその大きな体躯が炎いし虎柄のパンツは今にもずれ落ちる始末。まさにそのとき。「あんた尻がみえそうだよ!」東京都在住の小川京子さんだからね



**藤井さんが好成績 麻雀で表彰される**

ばんなん麻雀2月度において4度のあがりを全て満貫で仕上げた、総得点3万2000点の藤井健次さんが、2月度最優秀選手に選ばれた。

んが鬼の尻をパチンと叩くと、周囲は拍手喝采。当の鬼は「この鬼!」と涙したとか。鬼は深く反省し、お詫びとして歌と踊りを披露した後、鬼が島へと帰つていった。



「みんなでごはんやみかんを食べたり、ラジオやテレビ、お話ししたり。私は編み物してたなあ」

「家族が膝を突き合させて会話をする環境がほりごたつによつて自然とできていたんですね」

「「はんてん」は腰のあたりまでしか生地がなくて、家事がしやすいように女性が着たもの。反対に「どてら」は腰が重い(笑)男性が着るもので膝のあたりまで生地があるもの。どちらも綿が入つていてるからあつたかいよ。」

ふきは、味噌と炒める前に油で混ぜるんだけど、サラダ油がいいね。ゴマ油だとせつかくの風味がなくなっちゃうからね。砂糖? あく入れる人もいるみたいだけ。私は酒飲みだけどでもいいし、七爪唐辛子をいれちゃう! 鷹の爪でもいいし、七爪味でもいいしね。

ふきみそ ふきみそ

白鳥さんにききました

# 糠漬今昔物語

ばんなんの利用者のみなさんとお話ししているうちに気づいた「ぬかづけ」の魅力を伝えるべく記事にいたしました！

## ぬか床の作り方

## ぬか床の保存方法

**昔** 生ぬかを米屋で購入。ぬかは炒ることで香ばしくなります。傷みにくくなる。冷ましたあと、水と塩を混ぜるが、そのとき、鰯節・昆布などうまみ成分のもと、殺菌作用のある山椒や唐辛子もお好みで。新しいうちは乳酸菌の働きを促すためのくず野菜、味が落ち着くまでの捨て野菜も忘れずに。

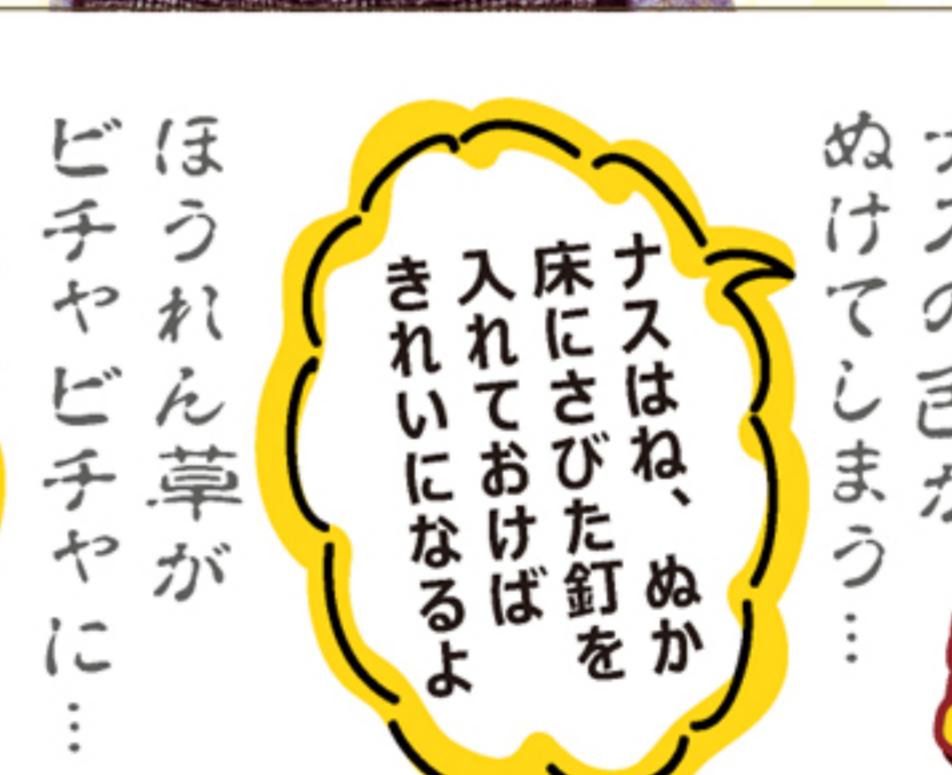
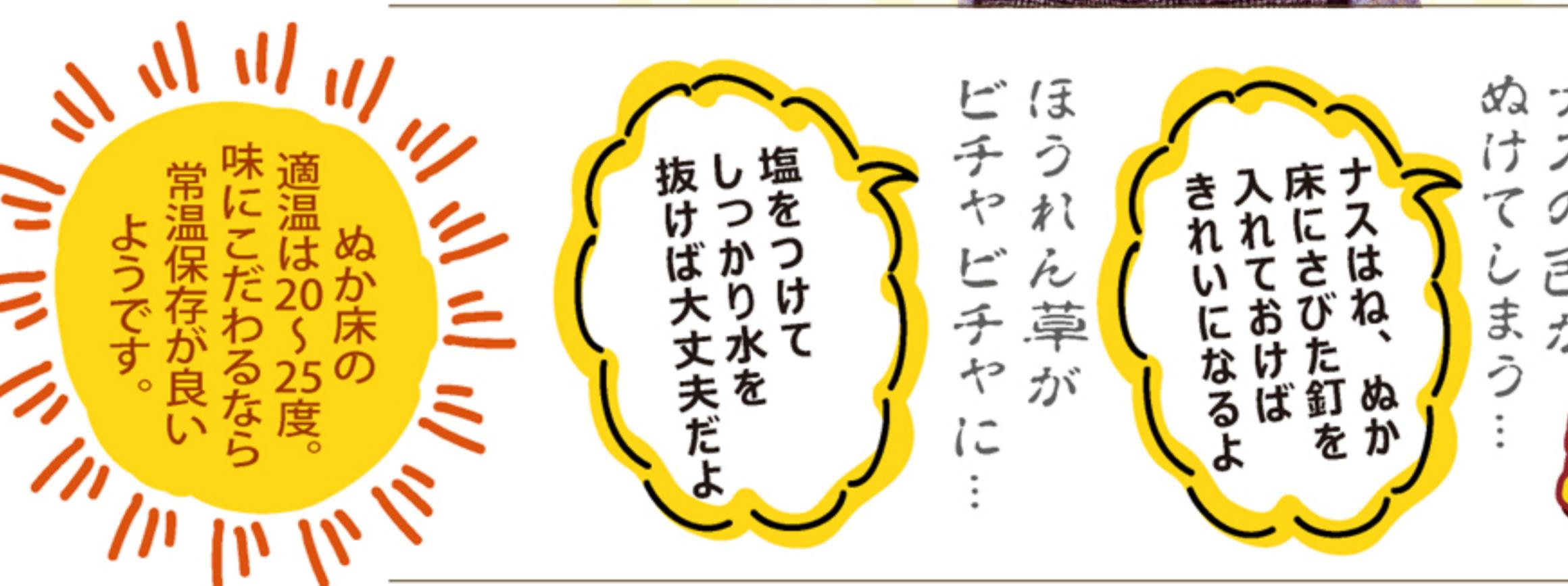
**昔** 陶器のかめに入れ、床下などひんやりとした場所に保管。毎日かきまして乳酸菌が住みやすい環境を保つていた。

**今** 米屋（精米所）が少なくなり生ぬかの入手は困難に。購入先はスーパー等に舵をきることに。結果、出来合いのものを手にすることになり、現に編集員は捨て野菜の過程が済んで購入するものをネットで購入した。

**今** 米屋（精米所）が少なくなり生ぬかの入手は困難に。購入先はスーパー等に舵をきることに。結果、出来合いのものを手にすることになり、現に編集員は捨て野菜の過程が済んで購入するものをネットで購入した。



**今** かかるけど…3ヶ月に1回かきまるだけ！すでに冷えている！！というふれこみに魅了され、冷蔵庫での保存を決意した編集員は、珐瑯（ホーロー）製の容器を購入。水取り器つきです。



## 新人さん いらっしゃい！



## 新人さん いらっしゃい！



## 新人さん いらっしゃい！

