

じっくり心をこめて

スロージョウ フード 52



豚肉とキャベツのトマト炒め

これからが夏本番。豚肉と緑黄色野菜を使ったスタミナたっぷりの料理です。トマトの酸味がおいしく、夏バテ防止にも良いですよ。

《今月のご紹介》

関川村食生活改善推進員の皆さん

材料 (4人分)

・豚薄切り肉	100~150g	・ニンニク	1片
・キャベツ	4~5枚	・白ワインまたは酒	大さじ1
・トマト	2~3個	・固形スープ	1個
・ピーマン	2個	・塩、コショウ、サラダ油	少々

作り方

- 1 キャベツはざく切り、トマトは湯むきをして種を取り大きく切る。ピーマンも大きく切り、ニンニクは薄切りにする。
- 2 豚肉は大きめのひと口大に切り、塩コショウを少々振っておく。
- 3 サラダ油大さじ1をフライパンで熱して、ピーマン、キャベツの順に炒め、取り出しておく。
- 4 サラダ油を少々足してニンニクと豚肉を炒めたら、トマトと3の野菜も合わせ、固形スープ、白ワイン(酒)、塩コショウで調味する。

せきかわ文芸

短歌

若き日の空に囀る鳥の声唱う思い出今も
高橋 イツ
(愛広苑)

かたばみ短歌会作品

ガソリン代少し弾めば孫娘また来るからと手
を振りて行く
須貝 恵美

連休に久びさ吾が家は賑わいて子等と余生を
夢に描くも
山口 藤枝

長身の山の躑躅の木の下に田居て優し花卉の
色
小池 啓子

おきな児の心のごとく遊園地の車に乗りぬ百
円入れて
渡辺千恵子





関谷村助役、関川村収入役を務めた佐野時次郎は明治十九年三月四日関川村沼伊藤寅蔵の二男として出生。明治二十五年四月に開校した簡易科

近・現代 関川郷の人びと

執筆：佐藤貞治（「せきかわ歴史とみちの館」館長）

佐野時次郎

安角小学校沼分教場で学ぶ。卒業後九ヶ谷村雇として役場に勤務。明治三十四年十一月町村合併により関村、七ヶ谷村、九ヶ谷村が合併して関谷村が誕生。明治三十六年四月一日関谷村雇に任ぜられた。同年十二月十二日関谷村大字南赤谷佐野幸八郎の養子となる。明治三十八年三月十八日関谷村書記に任ぜられ、旧町村制による町村合併後の困難な時期に渡辺善俊村長のもとで役場事務処理に尽力。大正時代は林野統一による林野行政の振興や基本財産として村有林の設定に参画した。またこの時代は第一次世界大戦等多難の時代であったが、よく村政の万般に亘りその力量を発揮、村の発展に日夜尽瘁した。昭和時代もまた農村の不況や水害、凶作等極めて困難な状況下であり、かつ第二次大戦の勃発など村行政の運営も困難を極めたが、時次郎はよく上席吏員として職責を全うした。

特に地方発展の基盤として国鉄米坂線の全線開通の実現を推進、昭和十一年郷民待望の開通を見た。産業活動も活発化し、村内各種施設も順次整備に向かい自治行政の実が あがった。

昭和十二年十一月五日第十一代助役に選任され市井牧三郎村長を補佐し、種々の困難を克服し、村の発展に尽くした。昭和十五年十一月関谷村助役を退任し、主事に任ぜられたが昭和十七年九月健康上の理由で惜しまれながら一旦退職した。

昭和二十五年シャープ勧告による税制の画期的改革の実施により再び村吏員として登用され、その才腕と豊富な経験を生かし、税務行政に従事、かつ新しい自治制度下における地方自治の育成に日夜尽力した。

昭和二十九年八月一日町村合併促進法によって関川村が誕生。新村初代の収入役として選任され、その厳正にして公平無私な勤務は、合併後の財政經理の基礎を確立し、今日の健全財政の礎となった。昭和三十二年老令をもって村民から惜しまれつつ円満退職した。

常に和服を着用し、下駄ばかりで通勤した。清潔潔白にして、その公僕精神は深く村民の心に印象づけられている。

昭和四十一年四月二十九日、勲六等瑞宝章を受章。
昭和四十三年三月二十五日八十三歳で没した。

・ 佐野家の系図
先祖：幸八郎 時次郎
彦八郎 栄一 克弘

せきかわ文芸

関川俳句の会作品

芍薬の蕾をゆする風見えて

渡辺しづい

母の日やくり返し読む娘の手紙

渋谷くに

黄昏に都忘れの色消えて

五十嵐貞子

蛙鳴くネットの編み目間違え

米野 セツ

山吹の忘れず咲きし住まぬ家に

佐藤 ノブ

梅雨寒に苗の育ちのおそかりし

南 セツ

寂しさや先輩の訃音梅雨近く

青木 慶一

せきかわ川柳会作品「憧れる」、平気、雑詠」

憧れの人は枯れ果て同窓会

渡辺しづい

長寿して趣味が助人今日元氣

佐藤 ノブ

憧れて模索している母の味

平田 千恵

足腰にゲートボールで活を入れ

本間 イミ

賞味期限気にしませんよ夫婦仲

南 セツ

何時までも平気で居れぬこの私

高橋 イツ