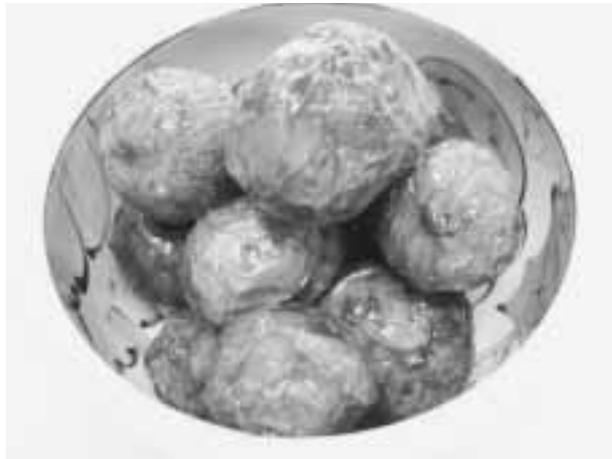


# じっくり心をこめて

## スロー フード

68



### じゃがいものしわ煮

昔は、小さいいもは捨てないでとっておき、しわ煮などにして常備食にしていました。やわらかいので、子どものおやつにもおすすめの一品です。

## 《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)

- ・じゃがいも 小12個
- ・しょうが(薄切り) 2枚
- ・揚げ油 適量
- ・みりん 大さじ1
- (調味料)
- ・だし汁(だし昆布、削り節) 3カップ
- ・酒 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1と1/2
- ・砂糖 大さじ1と1/2

### 作り方

じゃがいもは皮付きのままよく洗い、水を拭き取る。揚げ油を170℃に熱し、じゃがいもを入れ、皮がパリッとなる程度に揚げる。鍋にだし汁としょうがの薄切り、調味料を入れて火にかける。沸騰したら 揚げたじゃがいもを入れ、再び沸騰させる。沸騰したら、落としぶたをして弱火で煮汁がほとんどなくなるまで、ゆっくり煮る。ふたを取り、みりんを加えて鍋を揺すりながら煮絡めて、照りをつける。

## せきかわ文芸

### 短歌

敬老の日よとの誘い嬉しくも旅演劇にと  
海への宿に  
須貝 恵美 (高田)

ひとつまみ髪を丸めてすぐ解く幼の仕草  
得意気に見ゆ  
小池 啓子 (下関)

豊穰も豊葦原も過去の言五穀の値は  
グローバルに聴け  
佐藤 庄七 (愛広苑)

もう大人ですとう若きを見上ぐれば  
幼さはつか残る面はも  
渡辺千恵子 (上関)

ほととぎす数羽が枝で雄叫びを責めあう  
声は恋がたきかな  
山口 藤枝 (辰田新)





堂ノ前遺跡出土品を展示する「考古亭」を開館し、三十年の長きにわたって一般公開した渡邊忠利さんは昭和五年三月三日関川村湯沢に渡邊忠太の三男として生まれた。長じて通称「堂ノ前」に独立して一家を構えた。

# 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）

## 渡邊忠利

鷹ノ巣集団施設管理員として八年間勤務の後、昭和四十一年新潟県立村上高校関川分校職員に採用され職務に精励、平成二年三月新潟県立荒川高校を最後に退職した。

若い頃から考古学に興味を持ち、特に「岩宿の発見」を読んだ感動し、著者の相沢忠洋に私淑していた。そして県立村上高校関川分校に勤務するようになって、分校主任高橋重右工門先生から土器・石器を見せてもらって、一層考古学や遺跡に興味を持つようになった。昭和四十八年六月、自宅の庭に錦鯉の池を造成中、一メートルの深度の湧水層から木炭粉の層とともに多量の土器・石器が出土した。湧水層のため五ミリメートルメツシユのふるいで水洗しながら遺物を収集した。渡邊忠利さんは考古学にとり付かれたように遺物の水洗、分類、復元などに日夜没頭した。昭和四十九年春新潟県教育委員会に埋蔵文化財発見届と遺物保管証を提出した。

へら状石器、磨製石器などを展示、公開した。小さいながらも当時関川村唯一の考古資料館として重要な役割を果たした。資料の保存と活用に当った渡邊忠利さんの功績は誠に大きかった。

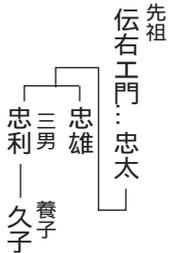
県内外の考古学者の注目するところとなり、特に珪質頁岩製の石器類は、新潟県北部から山形県にかけて分布しているものと同質のものであり、その産地が不明であったが、その原石である珪質頁岩ノジュールが荒川対岸獅子舞岩の下関層から産出することの発見につながった。

平成十四年七月一日、渡邊忠利さんは健康上の理由から三十年の長きにわたって一般公開してきた「考古亭」を閉じて、資料を一括関川村に寄贈した。

関川村教育委員会は日本考古学協会の関雅之氏に資料の整理とまとめを依頼し、平成十六年三月、新潟県関川村渡邊忠利氏寄贈資料の整理・収納報告書縄文時代後期遺跡の珪質頁岩と石器の製作 を発行した。

渡邊忠利さんは平成十五年、新潟県文化財保護連盟より文化財保護功労賞を受賞した。

### 渡邊家の系図



## せきかわ文芸

### 関川俳句の会作品

秋入り日湯殿の窓にまっしぐら

渡辺しづい

ぶどう園今ぞ収穫秋の空

渋谷 くに

夜露浴び野草深深明日の夢

佐藤 ノブ

この茄子ぞ今年最後と思つ色

南 セツ

柿落葉掃き斑山二ツ三ツ

青木 慶一

池の面に露をのせたる紅葉かな

五十嵐貞子

### せきかわ川柳会作品「予感」「招く」

窓を開け黄金の香り招き入れ

渡辺しづい

虫干しの着物と昔ばなしする

平田 千恵

挨拶に予感匂わず嫁ばなし

南 セツ

招き猫鎮座している湯治宿

佐藤 ノブ

茶柱に予感があたる朝の靴

本間 イミ

我を招く子や孫の声聞こえそつ

高橋 イツ  
(愛広苑)