

じっくり心をこめて

スロー フード

79



キャロットケーキ

キャロットケーキにはビタミンAがたっぷり詰ま
っていて、人参が苦手なお子さんでも、おいしくい
ただくことができます。
おやつにどうですか？

《今月のご紹介》

関川村食生活改善推進員 の皆さん

材 料 (10個分)

- ・人参 130g ・卵 2個 ・砂糖 60g
- ・サラダ油 50g ・薄力粉 120g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1と1/2
- ・シナモンパウダー 小さじ1/2

作り方

ボウルに卵を割り、砂糖・サラダ油を入れ泡だて器でよく混ぜる。
薄力粉・ベーキングパウダー・シナモンパウダーを振り入れて、ゴムベラでさっくりと混ぜ、その後、すりおろした人参を入れて再度混ぜる。
型に流し入れ、170 のオーブンで20~25分焼く。

シナモンパウダーは香り付けなので、なければ入れなくても良い。パウンド型だと30~40分位かかる。

せきかわ文芸

短歌

猛暑とて季節は秋よと「コスモス」の
花愛しかり休耕田に
須貝 恵美
(高田)

緋ひけば古語の言葉に暑あつるとあり暑あつる
苦しみ術なく続く
小池 啓子
(下関)

遠花火突如と上るスターマイン
夜空を彩り後の静寂
佐藤 庄七
(愛広苑)

時折に激しく雨の降る夜は鳴く虫の声
ひとしお寂し
渡辺千恵子
(上関)

猛暑にも耐えて咲きつく昼顔は
千草に絡む秋の道の辺
山口 藤枝
(辰田新)



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）

本間重治



猫ちぐらを考案し関川村の代表的な特産品に育てた本間重治は明治四十四年十二月二十六日関川村小見前新田に本間平吉の三男として生れた。
女川村立川北尋常高等小学校

を卒業。高等科在学中は勉学に励むだけでなく、村上で開催された岩船郡の弁論大会に出場するなど積極的に活躍した。

戦前は日立製作所に勤務していたが終戦後帰省し、昭和二十五年頃から下関の渡邊邸に勤務

歴代の番頭のもとで外まわりの仕事を担当。庭木の剪定など庭園の手入、冬囲い、雪下しな

どのほか、ニワトリなどの家畜の世話、また農地解放後僅かに残った田畑の耕作まで万事本間重治の手のかからないものはな

かった。真面目で仕事熱心であったので当主の信用は絶大であった。終戦後渡邊家の難局を陰で支えた本間重治の功績は大きい。

渡邊家十一代当主渡辺万寿太郎夫人光江は大の猫好きであった。手先が器用でワラ仕事も達人の域に達していた本間重治は

子供の頃父親が炉辺で作っていた猫ちぐらを思い出し、昭和五十五年頃、工夫を重ねてコシヒカリの長いワラ二十把を使

用して猫ちぐらを作り上げた。この猫ちぐらが渡邊邸の囲炉裏のそばに置かれていた。

昭和五十七年二月、たまたま観光バスで東京から渡邊邸を見学に訪れた観光客の中に、東京渋谷区の猫専門店「ねこま」のお上^{かみ}がいた。お上は猫

ちぐらを見て大いに感動して是非一個作って欲しいと要望した。本間重治は快諾して、後日念入りに仕上げを送り届けた。これが特注の第一号であった。丁度この頃村主催の物産展に出品したところ大評判となり、新聞、テレビ、雑誌等に紹介され全国的な反響を呼び起こし注文が殺到した。

このため村当局も生産態勢の拡大や技術の習得・向上にのり出し、本間重治を講師として講習会を開催した。昭和五十七年頃より本間重治を中心として有志により「猫ちぐらの会」が結成され活動していたが、その後会員や受注数の増加により会の内容を整えることが必要となり、昭和六十年会則を定めて、任意団体「関川村猫ちぐらの会」を発足させた。以後年々製作技術が向上し、形の整った誠に美しく芸術品のような猫ちぐらが製作されている。猫ちぐらを考案し、村の代表的特産品に育てた本間重治の功績は大きい。後継者の育成に努め、八十歳代まで作り続け、平成十七年五月二十六日九十四歳でこの世を去った。

本間家の系図

先祖：平吉 重治^{三男}

ユキ子
孝之
孝次

せきかわ文芸

関川俳句の会作品

竹落葉掃きたる墓地のその後^に 渋谷 くに

お盆過ぎ早秋の色身にまとう 渡辺しづい

炎天下秋の気配やすすぎの穂 南 セツ

信号を待つ一時や涼風に 青木 慶一

サルビアの花文字走る通過駅 五十嵐貞子

せきかわ川柳会作品「峰」「釘」「雑詠」

再入院猛暑知らずの病棟よ 佐藤 ノブ

食事前そつと釘を緩めてる 渡辺しづい

舞茸山父はあの峯マークする 平田 千恵

若いけど釘気に入り買い求め 南 セツ

甲子園若さのパワー腰が伸び 本間 イミ