

【一般/医学】
和田式老けないテレビの見方、ボケない新聞の読み方
和田秀樹 著

認知症は脳の生活習慣病。高齢者医療に長年携わってきた著者の経験を基に、生活に欠かせない身近な存在であるテレビと新聞との付き合い方から、それを使って老いやボケを遅らせる方法までを伝える。前頭葉刺激診断付き。
出版社…白秋社

【一般/小説】
サマーレスキュー
二宮敦人 著

オンラインゲーム内に10億円相当の宝が眠っている。中学2年生の巧己と祥一は連日ログインしていたが、ある日祥一がゲームでも現実でも行方不明に。巧己は幼馴染の千香に助けを求めるが…。『別冊文藝春秋』連載を書籍化。
出版社…文藝春秋

図書館の本棚から



三和図書館

【児童/読み物】
ふでばこのくにの冒険
村上しいこ 作

ママが出て行ってから、修人はすっかり乱暴者になってしまった。修人の押し込めたやさしい気持ちが流れ込み、動けるようになったフィギュア「ボーイ」は、ふでばこの文房具たちと一緒に修人を助けるための冒険を始め…。
出版社…童心社

【絵本】
タケシのせかい
室井滋 文

タケシがこっそり、パパの秘密の箱を開けると、そこにはパパからの手紙が。その手紙の質問に答えるうちに、自分の周りにはいろいろな人がいることに気付く。そして、箱の中身とは？ ウェルビーイングについて考える絵本。
出版社…アリス館

古河歴史見聞録

年の変わり目にちよつと厄介な訪問者

～ 終わりから始まりに～

大晦日に病の神

ちよつと読んでみようかと、江戸時代の読本『大三十日曙双紙』とやらを手に入れた。物語には天然痘という病をつかさどる疱瘡神が登場する。大晦日、その疱瘡神は犬に追われて、お金持ちの福徳屋忠兵衛の家に潜り込んだ。忠兵衛の家では、歳神様をはじめ、家を守る神々に灯明が飾られており、それを除けるように疱瘡神は台所の水がめの陰に隠れた。さて、夜も更けて誰もが寝静まった頃を見計らい、疱瘡神はノコノコと這い上がってきた。すると後ろから「待て、ここを立ち去れ」の声。振り返るとカマドを守る荒神様である。だけど疱瘡神は出て行かない。忠兵衛の一人娘おそめに取り憑くというのだ。年末年始のどさくさに紛れ、たいへん迷惑な話である。



▲おそめに取り憑いた疱瘡神

辻まで提灯を持って迎え、座敷で御馳走をしてもてなし、その晩のうちに帰すのだという。一年の終わりと始まりは、とかく困ったモノがやってくる。

どんなモノなの 困った神さまは

たしかに江戸時代に書かれた年中行事の記録を読んでもみると、諸川のNさんのお宅では、年の暮れに疫病をもたらす疫神や疱瘡神のために小さいしめ縄を飾ったとあり、小ぶりながらも子供え餅をあら

げていたという。

年の変わり目にやって来るモノたちは、供物をもつてもてなされ、送り出される神のようですが、いったいどんなイメージだったのでしょうか。さきの『大三十日曙双紙』の挿絵では、少々うらぶれた感がありますが、江戸の随筆をたどってみると、こんな話があります。

元和元(1615)年の大晦日の夜、江戸で御家人をしているある侍の家に、一人の美しい少年がやって来た。侍は一夜の宿を提供すると「私は疱瘡の神である。昨晩からの志は、ありがたかった。そのお礼としてこの家の子孫は疱瘡にかからないようにしよう。また、毎年大晦日の夜に、私疱瘡神に水を供えてお祭りせよ」と言い残して、翌日、美少年は消えていったという。(『古今雑談思出草紙』)

年の変わり目にやって来る

新しい年を迎えるその時、福を授ける歳神がやって来る。無欲な

おじいさんが地蔵の頭に笠をかぶせてあげ、大晦日の晩に大量の米俵や金銀財宝が届く「かさこ地蔵」の話のように。

と、同時にその時間の隙間を狙ってやって来る病の神がある。私たちは日常の不安や災いを解消するために、さまざまな想像を働かせ、試行錯誤してきた。これを歓迎しお祭りすることが、その家の無病息災につながるものと考えたのもその一つ。お金持ちの福徳屋忠兵衛さんちは、疱瘡神が潜んでいた場所からすると、おそらくお祭りしていなかったのかもしれない。

ところで何年待ってもアタクシのもとへは、福徳や金銀財宝が届いたためしがありません。およそ無欲とは無縁なのでしょうか。それよりも笠がない…。

大三十日愚なり元日猶愚なり

正岡子規

古河歴史博物館学芸員 立石尚之

材料

【ニョッキ生地】		【きのこクリームソース】	
かぼちゃ	1/4個	生クリーム	360cc
(黄色い部分が400g必要)		バター	30g
小麦粉	140g	好みのきのこ類	200g
粉チーズ	15g	ベーコン	60g
卵黄	2個	にんにく	1/2片
塩	2g	粉チーズ	40g
ナツメグ	少々	塩、こしょう、パセリ	適量

作り方

- ①かぼちゃの黄色い部分だけを厚さ1cmに切り、電子レンジ(600W)で4分加熱したらマッシャー等でつぶす
- ②①に生地の残りの材料を加えて混ぜ合わせ、スプーンで小指の先くらいの大きさにすくい取り、浮き上がってくるまでゆでる
- ③1cm幅に切ったベーコンと、にんにくをバターソテーし、一口大に切ったきのこ類を加え、さらに炒める
- ④③に生クリームを加えて沸かし、粉チーズを加える
- ⑤②を④に加えて塩とこしょうで味を整えたら、粉チーズやパセリのみじん切りをかけて完成！

生地をすくい取る時は大き過ぎない方がソースとよく絡んでおいしくなりますよ！
晃陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)



古河ごはん

みやかかぼちゃのニョッキ
きのこクリームソース【4人前】



※写真は1人前です。