



古文書解説19年！ 講師を務めて感じる やりがい

古文書講座講師

平山 武彦さん(鎬木)

「お かみからのお触れ書きです、これ。ここに書かれた“留”っていうのはね、書き留めようって、誰かが書き留めておいたものですね」――。

古文書の解説は今年で19年目。高校の古文の教員を退職した平成9年の夏、家で草取りをしているときに、通り掛かった歴史民俗研究会の一人に掛けられた「暇なら仕事を手伝わないか」の一言がきっかけだった。

大原幽学にまつわる文書の調査、収集などを行っている研究会。手伝いを始めてはみたものの、書かれている内容を読み解くことができなかった。そこで受講したのが、研究会の先輩が講師を務めていた古文書講座。「最初に出たときから『これ読んでみる』って当てられちゃってね。必死でしたよ」と笑顔で当時は振り返る。

研究会に入り、必要やむを得ず始めたかのような古文

書の解説。しかし解説を重ねるうちに古文書にも慣れ、幽学にまつわる出来事や教えなど、興味深いものも多くあったか、次第に面白さを感じ始めていった。

古文書講座の講師を務めるようになった今、文学的な作品も学びたいという受講者の希望に応え、百人一首や徒然草などの作品を多く取り上げ、自習用の資料も用意。市外から訪れる熱心な受講者も多く、やりがいを感じている。また大原幽学記念館に持ち込まれる、掛け軸や額などの解説を行うこともあるのだとか。

行政へ一言！

古文書の解説を通じて、知ることの楽しさに気付き、ひいては郷土の歴史に目を向けるきっかけになるかもしれません。市当局のご理解とご支援を引き続きお願いします。

【古文書講座】

大原幽学記念館で実施される古文書講座。近世(江戸時代)の古文書の解説を、一般コース(第2・4水曜日)と初級者コース(第1・3水曜日)で学びます。途中参加も随時受け付けています。くわしくは大原幽学記念館(☎68-4933)まで。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



収穫期を迎えている大和芋。すりおろしたとろろはつなぎとして利用すると、ふんわりとした食感に仕上がります。

材料 (4人分)

大和芋……………	400 g	A	酒……………	小さじ 2
長ネギ……………	1 本		みりん……………	小さじ 2
万能ネギ……………	1/2束		塩……………	小さじ 1/2
むきエビ……………	50 g		しょうゆ……………	大さじ 1
塩……………	小さじ 2	B	レモン汁……………	大さじ 1
かたくり粉……………	大さじ 1		しょうゆ……………	大さじ 1
赤唐辛子……………	少量(好みで)		バター……………	少量
卵……………	2 個			

VOL.60 大和芋のグラタン

1人分の栄養価 エネルギー211kcal、塩分2.5g

作り方

- ①大和芋は3分の2をすりおろし、残りは1cm角に切る。長ネギはみじん切り、万能ネギは小口切りにする。
 - ②むきエビは背わたを取り塩もみする。さらにかたくり粉でもみ込んだら、水洗いし水気を拭き取る。
 - ③①(万能ネギは4分の1ほど残す)、②、赤唐辛子を混ぜ合わせ、さらにAと卵を加え混ぜる。
 - ④薄くバターを塗った耐熱容器を4皿用意。③をそれぞれ入れ、200度に予熱したオーブンで15分ほど表面に焼き色が付くまで焼く。
 - ⑤④にBを混ぜて掛け、残りの万能ネギを散らす。
- 岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課予防班内)

データシート

人のうごき

【1月1日現在】

前月比

火災		交通事故		人のうごき		【1月1日現在】		前月比
【12月】 平成26年の累計		【12月】 平成26年の累計		【12月の移動】		人 口	68,020人	(▲35人)
建物火災	2件 (20件)	事故件数	170件 (1,871件)	転入	185人	男	33,398人	(▲2人)
その他の火災	0件 (11件)	死亡者数	1人 (4人)	転出	169人	女	34,622人	(▲33人)
						世帯数	25,201世帯	(+17世帯)