



受け継がれる技術 地区の繁栄を願って

じんよし
神輿師

菅谷 昌徳さん(溝原)

「出」来上がって納めるときはね、おやじも言っていたけれど『娘を嫁に出すような感じ』——。確かにそんな感じだねえ」とほほ笑む菅谷さんは、江戸時代から続くみこし職人の7代目。受け継がれてきた技術は、市の文化財に指定されている。

父親の働く姿を通じて、地区の大切なみこしを手掛ける仕事の大変さを、幼いころから目にしてきた。念入りに仕上げられていくみこしと「どこから見ても、誰が見ても大丈夫なように作れ」という教えが心に残る。

「田舎でやっていくには、全部できなきゃしょうがない」。これも父親の教え。飾り金具の制作から金箔きんぱくの張り付け、漆の塗装、全体の仕上げに至るまで全てを自ら行い、納めた地区が栄えるようにと思いを込める。出来栄を喜ぶ人たちの笑顔や、満足げな担ぎ手たちの表情

に「いい仕事をやっているんだなあ」とやりがいを覚える。

昨年は、全国各地からみこしの製造・修復の技術者たちが集う研修会に、千葉県代表の一人として参加。交流の輪が広がり、遠く離れた場所でも自分と同じような工法で手掛けていることが分かった。「とても刺激になったし、自信にもつながりましたね」と振り返る。

ちなみに8代目となる息子さんは、文化庁の後継者養成活動に推薦され、寺社の修復事業などでも腕を磨く。「もう、大丈夫！ 俺よりできる。期待しています」。声を弾ませ7代目、顔がほころぶ。

行政へ一言！

若い人たちはすぐ都会に行ってしまう、地元に残らない。地元でお祭りをやるのであれば、若い人が魅力を感じて、参加できるようなものにしていてもらえたら。

【みこし】

菅谷さんが手掛け、市内外の神社に納められているみこしの数々。その特徴は、みこしの台と屋根の幅が同じことなのだとか。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



葉の巻きがゆるく柔らかい春キャベツ。サラダなどの生食に向いています。コラーゲンの生成を助けるビタミンCを多く含み、皮膚や粘膜の健康維持に効果があります。なおビタミンCは、生食なら調理による損失が少なく効率的に取ることができます。

材料 (4人分)

- キャベツ…… 1/2個 (400g)
- ニンジン…… 1/2本
- コーン(缶)…… 60g
- 塩・こしょう…… 各少々
- マヨネーズ…… 大さじ3
- レモン汁…… 大さじ1
- 砂糖…… 小さじ2

春キャベツの コールスローサラダ

1人分の栄養価 エネルギー127kcal、塩分0.6g

作り方

- ①キャベツを千切りにする。ニンジンも皮をむいて、千切りにしておく。
- ②①に塩を適量(分量外)振り、しんなりしたら水洗いして水気をよく搾る。
- ③ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせ、あえ衣を作っておく。
- ④食べる直前に、②と汁気を切ったコーンを合わせ、③とあえる。

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

火災		交通事故		人のうごき		【4月1日現在】	
【3月】	平成27年の累計	【3月】	平成27年の累計	【3月の移動】		人口	67,819人 (▲101人)
建物火災	5件 (8件)	事故件数	158件 (505件)	転入	424人	男	33,326人 (▲42人)
その他の火災	0件 (5件)	死亡者数	0人 (1人)	転出	494人	女	34,493人 (▲59人)
						世帯数	25,307世帯(+91世帯)