



交流を広げた甲冑作り 家族の絆を深める

手作り甲冑制作者
多田 求さん(萬歳)

手作り甲冑を作り始めたのは10年前。こどもの日を前に、店先に並んだ甲冑を目にし「格好いい、作ってみよう」と思ったのがきっかけだった。しかし、思い立ってはみたものの、一から一人で作るのはやはり難しい。作業が進まない日々が続く中、大多喜町で開催される甲冑作り教室を新聞で知ると、すぐに申し込んだ。大多喜町まで片道2時間。週1回の教室に20回ほど通った。ほかの受講生たちと教え合い、苦労して仕上げた甲冑。「よく完成できたと思っちゃうよなあ」と振り返る。これまで作った甲冑は15領。1領仕上げるのに約4か月かかる。「今はもう、楽なもんですよ」。経験を積み、今では自分で図面を描けるほどに上達。仕上がった甲冑を眺めるときが、一番うれしいのだとか。

教室が大多喜町で行われたこともあり、君津市や館山

市などの制作者たちとは、今でも行ったり来たり。互いに声を掛け合って、国内外の各種イベントで武者行列を披露する。来場者たちとの記念撮影も楽しみの一つ。「いい思い出ですね」と笑みを浮かべる。

そして5年ほど前から、子どもたちにも身に付けてもらい、家族の絆を深める思い出づくりになればと、県立東庄県民の森などで甲冑の試着体験のボランティアを始めた。自分の甲冑姿を鏡で見た子どもたちの笑顔や、言葉をお返し喜び親子の姿に感じる、作ってよかったという思い。その思いが、次の甲冑制作につながっている。

行政へ一言！

人口が減少しているからか、老人クラブや青年団が解散するなど、地区のつながりみたいなものがなくなってきている。そのへんを行政に考えてもらえたら。

【手作り甲冑】

紙や木、布などを使って作られる甲冑で、実際に身に着ることができる。多田さんが作った甲冑は、干潟公民館で行われる干潟地域文化祭のほか、県立東庄県民の森のイベントなどで見ることができます。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



キャベツにはビタミンCなどが豊富に含まれますが、加熱時間が長くなると損失が大きくなります。そこで、みずみずしく柔らかい春キャベツは、ビタミンCをしっかり取れる生食や、さっと加熱して食べられる料理にすることを勧めます。

材料 (4人分)

キャベツ……………1/2玉 酒……………大さじ2
アサリ(殻付き)……200g しょうゆ……………大さじ1/2
バター……………大さじ1 こしょう……………少々
ニンニク……………1片

vol.51

春キャベツとアサリの バターしょうゆ風味

1人分の栄養価 エネルギー70kcal、塩分0.8g

作り方

- ①アサリは海水程度の濃さの塩水に漬けて暗い場所に2、3時間置き、砂を吐かせておく。
- ②キャベツは水洗いし、短冊切りにする。
- ③フライパンにバターとおろしたニンニクを入れて中火にかける。
- ④②を加えてバターが全体に回ったらアサリを加え、酒を掛けてふたをする。
- ⑤アサリが開いたらしょうゆを回し掛けてこしょうを加え、混ぜながら強火で1、2分加熱する。

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

火災		交通事故		人のうごき		【4月1日現在】		前月比
【3月】	平成26年の累計	【3月】	平成26年の累計	【3月の移動】		人口	68,241人	(▲195人)
建物火災	2件 (5件)	事故件数	186件 (496件)	転入	307人	男	33,419人	(▲60人)
その他の火災	2件 (5件)	死亡者数	0人 (1人)	転出	465人	女	34,822人	(▲135人)
						世帯数	25,014世帯	(+10世帯)