

キラリ人

おおほし じゅうぞう
大橋 重藏 さん
(中在寺・75歳)



▲大橋さんの作品は、目の位置や顔の向きを工夫され表情豊か

町では、素晴らしい技術や知識を持った高齢者の方を「農の匠」推薦し、県において認定されています。その中のお一人でもあり、竹細工で見事な十二支を作られた大橋さん。創作活動についてお聞きしました。

大橋さんが竹細工を始められたのは、定年後のことでした。それまでは、お正月の門松やしめ縄づくりをされていただけだったそうです。定年後、最初に作られたのは、農作業をするための小屋。設計図がなく、発想したままに建てられませんでした。農作業をする傍ら、大橋さんは所有されている竹林で、さまざまな形をした竹を見つけたことをきっかけに、初めて竹を使った作品を作ってみようと思われました。

最初の竹細工作品はゾウ。「左右の耳の大きさが違うの

も愛嬌」と、バナナを口に加えた愛らしい作品です。

さまざまな形をした竹の中で、「これなら作品づくりに使える」と感じられる材料が十分に集まったとき、大橋さんの創作活動が始まります。「私にとったら、何でも宝物です」と、廃棄されてしまいうようなものでも上手く作品に取り入れられます。

十二支すべての竹細工を作られたのは、ご自身の干支であるイノシシを作られたことから始まりました。「一つ作ったら全部作る」と思いました」と、2日に1つの

ペースで作られたそうです。今年の干支であるウサギは、程よい背中丸みや耳のカーブも自然の竹の形を生かして作られています。形が出来上がると、水性塗料を塗り、上からニスを塗って仕上げられます。

そのほか、牛は白黒模様の中に日本列島の形が描かれていたり、猿が大根を食べていたり、一つひとつの作品に人を楽しませるユーモアが盛り込まれています。「作ったものを見て、見た人が喜んでくれるのがうれしい」と、見た人の反応が大橋さんの創作意欲にもつながっています。

大橋さんは、竹細工だけではなく、美しい菊を育てたり、わらで大きな宝船を作ったりもされています。「やる気が一番。何でも挑戦することが大切です」と、創作活動の原動力を教えてくださいました。



▲大橋さんの家の玄関には、表情豊かな作品が並んでいます



健康推進員

そのいけ えいご
外池 英子 さん

(大窪5区)

ポイント

色合いにお好みでほうれん草や人参を入れてもキレイ。だしの風味をきかせると、塩分が少なくてもおいしくいただけます。

ヘルシークッキング

ゆず風味きのこの煮浸し



材料(4人分)

しいたけ4枚、しめじ½パック(100g)、えのき1パック(50g)、まいたけ½パック(50g)、まつたけ(あれば最高)、ほうれん草・人参(色合いに好みで)、だし汁6カップ、しょう油大さじ3、みりん大さじ1、酒大さじ2、塩適量、ゆず適量

作り方

- 1 きのご類は食べやすい大きさに切り、さっと塩ゆでし、ざるにあげ荒熱をとる。
- 2 だし汁に調味料を合わせ、濃い目の吸い地をつくる。追いがつおをすると風味が増す。
- 3 吸い地に材料を合わせ、ひと煮立ち。ざるにとって、きのここと吸い地を分けて冷やす。
- 4 冷めたら再度合わせ、ゆず汁を絞り込んで味を調える。
- 5 器に盛り、ゆず皮の千切りを天盛りにする。

☆1人分エネルギー 46kcal
たんぱく質3.8g/脂質0.4g
炭水化物8g/食塩相当量2.4g