

# キラリ人

よしむら 吉村 きちたろう 吉太郎 さん(80歳)  
(上駒月)



昨年12月、上駒月区が「ふるさと上駒月の歴史」を発行。上駒月在住の吉村吉太郎さんが、古文書などをもとに、昔の出来事や暮らし、伝説などを分かりやすく紹介されています。

若いころから、風俗や習慣に興味があった吉村さん。平成3、4年ごろ、外池治さん(大窪)が講師をされている古文書の勉強会に参加。その勉強会で上駒月の古文書が教材として使われていたことがきっかけで、村の歴史を詳しく調べ始められました。

会所で「上駒月の歴史を語る会」を開催し、高齢の皆さんからいろいろな話を聞いたたり、会所で保存されている史料を読み解いたりして、その内容を上駒月の広報で紹介されました。区の方から「みんなが知らないことも多いので、本にしてはどうか?」と持ちかけられ、上駒月区で発行され

ることになりました。

「古文書は、ひどい虫食いでボロボロ。紙がひっついて離れないところもあり、1枚一枚はがしながら読みました」と、作業の苦勞を振り返る吉村さん。近世の古文書の一冊古い記述は寛永19年(1642年)年貢の割り当て状。当時、上駒月を治めていた仁正寺藩から出されたものです。「合百三拾九石式斗七升六合七勺高四ツ二分五厘取」とあり、年貢として米を納めるよう細かな単位まで指示されています。

また、災害が続いた正徳年間には、お寺の本堂の再建がなされています。「大変な時期に、苦勞されたのかなあ」と、地域を守ってこられた村の祖先を想う吉村さん。本では人々の暮らしについても書かれています。昭和30年初めまでは、上駒月の代表的な産業は、「苧」の製造でした。ほとんどの家が苧織りで生計を立てていて「苧織り上手が、良いお嫁さん」と言われたほどでした。競技会もあり、優勝者は東京で開かれる全国大会へ出場されたそうです。

「話は聞いたことがあり、知っているつもりでも、さあ書こうとすると難しい。突き詰めて調べてみると知らないことがどんどん出てくる」と、語り伝えられてきたことを文章にする難しさを感じながら一冊の本にまとめられました。

「上駒月出身の人はもちろん、ほかの区の人にもぜひ読んでもらいたい」と吉村さん。皆さんもぜひ、手にとって読んでみてはいかがでしょうか。

※「ふるさと上駒月の歴史」をご希望の方は上駒月区長・岸村勝さん ☎3097までご連絡ください。1冊1,000円です。

## ヘルシークッキング



### 材料(4人分)

かぼちゃ150g、いんげん100g、パプリカ(赤または黄色)小1個、にんじん½個、もやし30g、ベーコン1枚、白ごま少々、  
ごまだれ【ねりごま大さじ1、しょう油大さじ1、牛乳大さじ3、砂糖大さじ1】

## 色いろいろ野菜のごまみるくあえ

### 作り方

- ① かぼちゃ、もやし、にんじん、パプリカは細切りにし、さっとゆでる。
- ② いんげんは2~3分塩ゆでをし、冷水にとって冷まし、細切りにする。
- ③ ベーコンは細切りにし、カリッといためておく。
- ④ ねりごま、砂糖、しょう油を混ぜて、牛乳を加えてのばす。
- ⑤ ①、②を④で作ったごまだれで和える。
- ⑥ 器に盛り、ベーコンと白ごまを散らして出来上がり。

☆1人分エネルギー 140kcal  
たんぱく質4.6g/脂質6.5g/  
食塩相当量0.8g



健康推進員  
油浦 喜久子さん  
(清田)

### 💡ポイント💡

緑黄色野菜がたっぷり食べられ、野菜にけるごまだれに牛乳を使うことで、カルシウムも補給できます。