

定年後に、童謡作家の生誕地や作詞された地を巡ろうと考えていた瀬川さん。「ただ単に童謡を歌うだけではなく、その歌にまつわる背景や作詞家の生い立ちなどの物語を知りたい」と、平成15年から16年にかけて、全国にある童謡の歌碑30箇所を巡って写真を撮り、一冊の本にまとめられました。

北は宮城県松島町「どくべりじふじふ」から、西は広島県三原市「かもめの水兵さん」まで、家族を連れて（主に奥さんと）夜に家を出発し、朝には目的地に到着して歌碑を探されました。駅のすぐ近く

探して迷つて、地元の人には何度も聞いてやつと見つけたものばかりで、中には歌碑が撤去されていたこともあります。高知県安芸市大山岬（あきのあやまち）にある「雨」（北原白秋作詞）は、傘と下駄の形をしていて、千葉県御宿町中央海水浴場にある「月の沙漠」（加藤まさを作詞）は月の形をしているなど、さまざまなものがあります。「インターネットで取り寄せたら簡単だけれど、実際にその地へ行くことで、地元の方との交流などの思い出ができる、歌に対する思い入れも深まります」。ゆかりの

晋さん)により、昭和58年に日野水口グリーンバイパス(木津地先に建てられたものです。また、細川さんが(でつじゆうじゅう)奉公(やぶつかい)されていた群馬県(やぶつかい)篠塚町(しのづかまち)にも同様の歌碑があり、地元の小学校の朝礼などで歌われているそうです。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

鶏むね肉 2枚、乾ひじき(細)5~6g、
きゅうり 1本、にんじん 1/4、オクラ
2~3本、ゆず 1/2個、ゆずぽん酢大さ
く3~5

キラリ

瀬川 いさお 功さん(68歳)
鎌掛4区



▲「あの子はたあれ」の歌碑の前で

地を巡つて氣づいた」とは、
とおたずねすると、「作詞
家は、家庭が不幸だつたり
借錢があつたりと、苦難の
人生であつた方が多いこと
が分かりました。また、訪
ねた先で地元の方が大変親
切に教えてください、まご
ころの大切さを感じました」
と瀬川さん。

鶏ほぐし肉とひじきのゆず風味サラダ

作り方

- ①ひじきは水につけて戻し、さっとゆでて水気を十分切ってしぶる。
 - ②むね肉は塩少々入れてボイルして、3分位そのままます。
 - ③②が冷めたら細かくほぐす。
 - ④きゅうり、にんじんは千切りにする。
 - ⑤にんじん、オクラはさっとゆでる。
 - ⑥ゆずは皮をむき、千切りにする。
 - ⑦オクラ以外のすべての材料をゆづぽん酢で和える。
 - ⑧オクラは小口切りにし、⑦を器に盛った上にのせれば、出来上がり。

☆1人分エネルギー 99kcal
たんぱく質18.1 g / 脂質1.2 g
食塩相当量1.1 g

健康推進員
はぐろ じゅんこ
歯黒 順子さん
(奥之池)

ポイント

カルシウムも鉄分も豊富なひじきをゆずの風味でカロリーも低く抑えさっぱりと味付けしました。酸味で吸収力もアップします。