

車中では楽しく会話もはずむ

# お買物巡回無料送迎車「乗ってみました」

「京急ストア葉山店」と「もとまちユニオン葉山店」がお買物巡回送迎車の運行を始めた。  
四つのルートがあり、買物客から好評を得ている。

巡回送迎車を始めた理由は、「買い物利用者の居住地域が広いため、交通の便を考慮して」とのこと。今後、ルート地域拡大や運用時間の変更などは利用状況をみて判断するそつだ。



運行期間/月～金曜日(祝日含)9時～13時まで(土・日は運休)

## 4つのルート

- A・イトーピア葉桜ルート  
イトーピア中央公園  
長柄東駐在所  
葉桜公園前  
葉桜バス停
- B・「もとまちユニオン葉山店」発  
「京急ストア葉山店」着ルート
- C・一色ルート  
戸根山公園前  
岡公園前  
ドレミ幼稚園前
- D・「京急ストア葉山店」発  
「もとまちユニオン葉山店」着ルート

時刻やルートなどの詳細は各お店にお問い合わせください。

ま京急ストアにも行くので上手に利用すれば、かなり便利なバスだ。今では、週に2～3回利用する常連さんもいるそつで、バスの道中では会話もはずむ。

イトーピアルートを利用されている方から感想を聞いた。バスの室内は広く、たくさん買い物しても気兼ねなくバスに運びこめるのがいい。またバスはとてまきれいで、運転手さんは安全運転。今まで、返子駅にバスで向かってもお店まで遠く大変だったが、店の前で停まってくれるため、買い物がとても楽になったとのこと。またユニオンでは午後便もあるので、葉屋・郵便局・銀行・病院などの用事を済ませて大丈夫。そのま

# 1月～3月のイベント

## ●初春のハイキング 田浦梅林

日時 3月4日(土)雨天中止  
9時20分長柄交差点バス停集合  
コース  
南郷公園 一子山分岐点 観音塚  
K3分岐点 田浦分岐点  
白赤稲荷 青少年の家(昼食)  
田浦梅林 田浦郵便局

1時解散予定  
持ち物 弁当、飲み物、敷物  
服装 長袖、長ズボン、帽子、履きなれた靴  
参加資格  
小学3年生以上、健康な人  
参加費  
一人300円(保険・資料代)  
先着30名  
申込み 葉山山楽会(伊東)  
046・878・7431

## ●みんなでうたおうアマミスタ

日時 3月5日(日) 14時～16時  
会場 葉山町福祉文化会館  
大会議室  
費用 500円(資料代)  
申込み  
60才からの音楽教室(高梨)  
046・875・0029

## ●めぐりの森づくり作業

ボランティア募集

「湘南国際村めぐりの森」にゆたかな【みどり】を育てよう!

応募資格 高校生以上の自然を愛する人/左記の作業予定日のうち5日間以上参加できる人  
作業予定日(時間は8時半～12時半)

- 1月 10日・15日・20日・25日・30日
  - 2月 5日・10日・15日・20日・25日
  - 3月 5日・10日・15日・20日・25日
- 申込み 自然ふれあい楽校(野崎)  
046・857・8636

## ●葉山倶楽部からのお知らせ

葉山倶楽部は中高年から高齢者のための無料サロン。認知機能を活性化させて、イキイキとした暮らしづくりをいたしましょう!

1月のテーマは、「金色夜叉」

貴一お宮でおなじみの尾崎紅葉原作「金色夜叉」を紙芝居でお楽しみいただきます

10日・24日(火) 10時  
(真名瀬・葉山交流館)

12日(木) 10時  
(一色・ライフコミュニケーション葉山)

18日(水) 10時 (長柄・長柄会館)

25日(水) 13時 (堀内・町民いこいの家)

入場無料 申込み不要 なたでも参加OK  
問合せ 葉山倶楽部(富永)  
080・5442・5256

後援 葉山町社会福祉協議会

# お正月情報

## 年越の大抜い

森戸神社 12月31日 15時  
「人形(ひとがた)」で身体をなでて息を吹きかけ、この人形を身代わりとして一年間の最後の日に海に流し、新しい年を清らかに迎えるために罪や穢れを洗い清めます。

## 除夜の鐘

人間がもっている百八つの煩惱を抜く意味で百八回鐘を叩く習わし。

- 葉山 新善光寺(上山口) 12月31日 23時半～1時
- 光徳寺(堀内) 12月31日 23時45分
- 逗子 妙光寺(久木) 12月31日 23時半
- 延命寺(逗子) 12月31日 23時45分～1時半
- 神武寺(沼間) 1月1日 0時
- 海宝院(沼間) 12月31日 23時45分

## どんど焼き

新年の門松、お飾りやお札などを焼いて一年の無病息災を祈る習わし。

- 三ヶ浦海岸 1月8日(日) 9時
- 諏訪町下海岸 1月9日(月祝) 9時
- 一色海岸 1月8日(日) 9時～11時
- 錯摺小浜海岸 1月8日(日) 10時～11時半頃
- 長者ヶ崎海岸 1月8日(日) 10時～12時
- 御霊神社 1月9日(月祝) 10時～11時
- 森戸神社 1月14日(土) 8時
- 真名瀬海岸 1月14日(土) 6時45分頃～11時
- 本圓寺前古庭公園 1月15日(日) 13時

# 詩吟を楽しむ人生

～伝統芸能を身近におく豊かさ～

昭和40年から平成5年まで葉山町長を務めた田中富氏が作った詩「葉山八景」。八つの風景を季節や自然の事象と組み合わせようとしたわかれた詩文からは、慣れ親しんだ風景が新たな美しさをもつて豊かな情景として浮かんでくる。

詩によって表現される人の感動や気持ちや印象強く伝えるもののひとつに「詩吟」がある。詩吟のルーツは江戸時代に私塾や藩校において漢詩を素読するときに独特の節をつけて詠んだことと始まる。現代では詩吟によって漢詩や和歌に節をつけることで詩の持つ喜びや悲しみが情緒豊かに表現され、聞く人の心に強く深くとどく。

詩吟を習う人が増えていると聞き、

その魅力を知りたくて「葉山町詩吟・詩舞連盟」の練習を見学させてもらった。練習場に集まった人たちは温かく迎え入れてくれた。和やかな雰囲気の中、ひとたび発声練習が始まるとちまちま空気がぴんと張り思わず背中が伸びる。練習していたのは義経と実朝の悲劇を詠った「鎌倉哀歌」。お腹の底から出る力強い声は厳かに響き、詩に込められた悲哀と作者の思いを感じ心が揺さぶられた。

「詩を吟じること」には一言では言い表せないたくさんの魅力がある。漢詩や和歌に触れることで歴史に興味がいったり漢字力が身についたり知識がまし、脳の活性化になる。腹式呼吸でお腹の底から大きな声を出すことは腹筋が鍛えられ血流が良くなり健康増進になるだけでなく、体の中になまったモヤモヤを外に出すことで気分が爽快になる。さらには仲間づくりもできて心が豊かになり生活にハリがある。そしてなによりもこのみやびな日本の伝統芸能が葉山に住む私たちの身近にあり、詩吟のある豊かな生き方をもちたらしめてくれるのだ。



2016年12月25日発行 第28号  
認定NPO法人葉山まちづくり協会  
〒240-0112 三浦郡葉山町堀内1874  
町立図書館2階  
TEL&FAX 046-876-0421  
e-mail: o\_ce@hayama-npo.or.jp

葉山まちづくり協会 検索

葉山町詩吟・詩舞連盟では「葉山八景」を宮中お歌所の初代長官だった高崎正風が詠った和歌「相州葉山村別業にありて」の一文とともに吟じることが吉例となっています。

葉山八景 田中富作  
和歌 高崎正風

「わが庵は  
相模の海を池として  
富士江の島を庭の築山」

長者ヶ崎の夕照富嶽に対し  
打精の晴嵐松を吹いて清らかなり  
新善光寺の晩鐘四辺に幽邃  
沢田の落雁不動の峯を渡る  
深深たる時を恋う平の越の暮雪  
松久保の夜雨万緑に注ぐ  
遥かなる海波名島の帰帆  
相対す悠久仙元山の秋月

写真提供: 上村 章

### 日本の伝統的な技を守り伝えていく守谷表具店

守谷周市さん

明治27年に天皇御一家の保養地として「葉山御用邸」が建てられ、大正後期から近年にかけて宮家、政治家、文化人、企業家などの多くの別荘も建てられ、別荘地としての葉山が脚光を浴びた。それに伴い、別荘文化が生まれ、その別荘文化を支える大工、畳屋、左官屋、庭師、表具屋、さまざまな職人さんたちの技が必要であった。昔の家には床の間があり、そこには四季折り折り、月毎の掛軸がかけられてあり、季節感が味わえたものである。来月はどの掛軸を掛けようかという選択の楽しみがあった。



親子で「葉山ふるさと絵屏風」作成中！

一色にある「守谷表具店」は昭和11年（1936年）に創業、現在で3代目に

なる。玄関を入るとすぐにたくさんの刷毛類が整然とかけられているのが目に飛び込んでくる。

表具店とは障子の張替え、掛軸の修理、屏風や襖など日本家屋に欠かせないものを扱っているお店である。御用邸の障子の張替えをはじめ、一昨年お披露目された「葉山ふるさと絵屏風」を守谷さんが完成させたことは記憶に新しい。これは地元町内会や企業などが協働で約3年がかりで制作したものだ。50年以上前の木古庭から滝の坂隧道までの春夏秋冬の風景をよみがえらせた二曲屏風である。現在は上山口会館で保管されている。この屏風も10回以上の下張りがされている。

また掛軸一つ一つも「クロスなら張替えられるが、代わりがないから失敗ができない。とても神経を使い、緊張する作業です」と言う。糊も1種類ではない。刷毛もこしの強さ、用途で全く違っていてもらった。実際に貴重品であろう刷毛を触らせてもらった。実にさまざまな感触だった。跡のりの息子さんは全国一級技能士大会、技能フェスティバル・表具の部門で優勝。きつすいの葉山つ子だが、「小さい頃から好きだったものづくりがしたい」と家業を継ぐことを決意、伝統的な技をつむぐ、祖父・父とそれぞれが黙々

帆布  
かばん  
工房

### 「Ko'da-style」(こうだスタイル)



長年相棒として働くミシン

葉山には「現代の職人」とも呼ぶべき、ものづくりが増えつつある。こうだかずひろさんもその一人。堀内の海辺近くに、小さな工房「Ko'da-style」を構え、年代物のミシンを相棒に、たった一人で帆布のかばんを製作し続けている。

工房では基本、土・日・月曜に「3DAYS SHOP」と題して受注会を開催。こうださんデザインによる見本、生地、糸を間近で見、触れたうえで打ち込む姿をみて、自分の技をみがい

ている。「近年は別荘がなくなり、時代と共に需要が減少しているのも事実ですごく残念です。できれば古い家を残り、日本に古くから伝わる伝統ある高度の技術を伝えて残していきたいと思っています」と静かに語られているが、美しいものは残していきたいというプロの職人の心根が感じられた。取材日、今は懐かしい、雪見障子が新しい年を迎えようと張り替えられていた。雪見障子を引き上げそこから見える庭の姿に日本の風景が浮かぶ。



「Ko'da-style」葉山町堀内 383  
tel:046 875-7992  
http://koda-style.net

「3DAYS SHOP」は休業もあり。訪問の際は電話で確認を。

で、それらを自由に組み合わせたかばんを注文できる。複数のかばんを同時に製作することはせず、一つずついいねいに仕上げるのがこうだスタイル。完成品は直接受注者へ手渡しされるのが基本である。美しさ、丈夫さ、軽さ……さまざまな特長を兼ね備えるこうださんのかばん。持ち手の柔らかさもその一つ。重い荷物を持つても手が痛くならないのは、試作を重ねてたどり着いた独自の縫製による。「大好きな人と手を繋ぐように持てるかばんが理想」とこうださんはいふ。手にとると、長年使い続けたという思いが不思議なほど強く湧いてくる。持ては持つほど手になじみ、こうださんの言葉を実感する。生活の中で生まれる汚れも「味」として美しさの一部となり、それだけかばんが愛しくなる。手がつくり、手から手へと渡され、手とともに完成していく。そんなものづくりの素晴らしさが味わえる工房だ。

### おいしくて、健康にいい「七草がゆ」をもっと身近に



せり・なすな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずしろ・すずしる。ご存じ、春の七草。1月7日に食べる「七草がゆ」の代表的な具でもある。整腸作用や免疫力を高めるものが多く、消化のよい粥として食べることで正月料理に疲れた胃腸を休め、体の調子を整える。

この七草がゆの習慣、元をたどれば平安時代に遡る。日本の朝廷には、年始めに新たなパワーを取り入れようと若菜を摘んで食べる「若菜摘み」や、豊作を祈り、7種の穀物を粥にする「七草がゆ」という伝統があったが、1月7日を「人日（人の日）」とし、無病息災を願う7種の野菜の汁物を食べる中国の風習が伝来。在来文化と自然に結びつき、七草がゆに発展したといわれる。

七草に今いわれる7種が指定されたのは、室町時代の歌人・四辻善成が「これぞ七草」と紹介してから。さらに江戸時代になると、端午の節句や七夕などと並んで、人日が五節句の一つに制定され、七草がゆの風習は庶民にも広がった。当初は、前日の6日に野原で七草を摘み、刻んだものを神棚に供え、7日の朝に粥にして食べたという。



パックなどない時代、地域によっては揃わないものもある。また新暦に変わると新年の時期が初春から冬に変わり、さらに入手しづらくなった。大正、昭和初期にかけての全国調査では、七草がゆの具は「あり合わせの野草や野菜」という地域が多数。葉山でも「種類は限らず家にある青菜」とか「せり、なすな、小かぶのほか里芋やみつば」を入れたという。それでも七草がゆの風習が現代まで根強く受け継がれてきた理由の一つは、これが家族の行事だからだろう。古老の中には母と一緒に野草を摘んだ記憶を語る人もいるし、現在でも温かい粥を囲む食卓は家族の絆や思い出を育む大切な時間であるとともに、親から子へと日本の文化を知らず知らずに伝えている。そしてもちろん、実際の薬効も大きい。七草がゆの効用は前述したが、春の七草にはもっと大きなパワーがある。体に負担がかかる時期（夏や冬）を越えた季節の変わり目に育つ野草には、体に溜まった老廃物やむくみ、余分な水分を排出するデトックス作用を持つものが多い。これが七草にも当てはまる。だからこそ新年だけではなく、実際に野に生える旬の時期にこそ、もっと食べたい食材だ。最も体が必要としているのは、じつはその時期。幸いなことにすずな（かぶ）、すずしろ（大根）以外は、

春先にかけてすべて葉山で自生する野草である。粥はもちろん、味噌汁の具にしても香りよくおいしい。それにして思っているほど続く人の営みと自然のサイクルの密接な関係。人も自然の一部。七草がゆもそれを理解してこそその先人の知恵である。七草を味わいながら、ときには、そのサイクルをまだまだ身近に感じられる葉山の環境にも思いをめぐらせてみようではないか。

### 和の薬膳教室

coya1681 (古家いろあ)



一色にあるcoya1681は、築90年ほどの古民家。ここで今年7年目を迎える「和の薬膳教室」を主宰するのは、国際中医薬膳師の山田奈美さん。薬膳ときくと、漢方や生薬を使った特殊な料理のようなものと思いがちだが、「私たち日本人にとっては昔ながらの和食こそが薬膳」と、奈美さん。

薬膳は、中国の伝統医学に基づいた食による養生法。食材を「五味」に分類し、体質や季節に合わせて組み合わせることで、体調の改善予防だけでなくこの調和を整えてくれる。その「組み合わせ」が難しいのだが、じつは「和食」には美味しくさらに薬膳の理にかなった工夫があちこちに隠れている。たとえば、湿度が高いので水を溜めやすい体質の人が多い日本には、お節料理

にも使われる豆類など、余分な水を出してくれる食材やメニューも豊富。また、食物繊維が豊富だけれど体を冷やす効果のあるごぼうには体を温める唐辛子を加えてきんぴらに。薬膳には生薬を用いたものもあるが、「食材すべてに薬効がある」というのが奈美さんの考え方。野菜は葉や皮ごと使い、旬の食材を多く取り入れ、1年かけてじっくり体質を調える知識を身につけていく。あらゆる食材が季節に関係なく手軽に手に入る今、先人達の知恵や日本の気候風土が育てた薬膳としての「和食」、改めて見直してみるのはいかがでしょうか。

- 材料 (2人分) ひじき(乾) 15gほど、くるとみ10個、酒大さじ1、しょう油大さじ1/2 A[みりん大さじ1、しょう油小さじ1]
- 作り方 1. ひじきは水で戻し、食べやすい長さに切る。くるとみはから煎りし、1/3量は手で粗めに割り、残りはなめらかになるまで煮る。 2. ひじきを鍋に入れ、酒としょう油を加え汁気がなくなるまで煮る。 3. すったくるとみにAを加えて混ぜ合わせ、2と割ったくるとみを加えてさっくり和える。



coya1681 和の薬膳教室 - 基礎編 - 4月開講/体験受講受付中  
毎月第1水曜/第2水曜 10時~14時 第2水曜はお子様連れOK  
受講費 1回4000円(体験・単発は4500円)全10回  
tel : 046-876-9170 mail : coya1681@gmail.com  
HP : http://tabegoto.com/ 「和の薬膳」をチェック 2016.12月現在