

手作り味噌講習会に参加して

1月27日、会員の石井たづ子さんの指導で手作り味噌に挑戦しました。石井さんが材料を全部持ってきて下さって実演をされ、私たちは配布されたプリントにメモを書き入れながら手際の良い動作を見つめました。大豆は綺麗に洗い一晩置き次の日は水ごと煮る。柔らかくなったらつぶし、塩となじませた麴と混ぜる。丸めて容器に詰めて完成する。この一連の作業を見つめながら幼い日祖母が台所で味噌作りのための豆を煮ていた事を思い出しました。

時間のかかるこの作業は祖母の仕事で、豆が煮えてくると何とも言えずいい匂いが台所にたちこめて、寒い季節のこの時期、部屋の中で遊んでいた私たち子供は豆が煮えたか覗きに行き、2、3粒味見をしてまた遊びに戻ったものでした。煮えるまで何回かのこの味見は、おやつのない時代の楽しみでもあったような気がします。

私は祖母の作った我が家のお味噌が大豆の形が残っていてあまり好きではなかったのですが、80歳を過ぎていた祖母には豆を潰す作業が大変だったのかもしれないと、今になって思い当たり反省しました。

今回のお味噌は9月頃から食べられるそうですが一年過ぎてからの方が美味しいとの事、一年後には仲間と結果を話しあえる事を楽しみにしたいと思います。
(吉田光代)



映画「東京家族」鑑賞会のこと



映画鑑賞同好会の例会として、今回は1月28日に、あの「寅さんシリーズ」の山田洋次監督の「東京家族」を鑑賞。

この映画、昭和28年に小津安二郎が監督した名作「東京物語」に対するオマージュとして、山田監督が時代を現代に移しながら、出来るだけ前作と同じ視点で作られたもの。中国地方の小島に住む老夫妻が東京で生活している子供達を頼って一世一代の旅行をするが、それぞれの生活で忙しい子供達は2

人の面倒が見きれなくなり、半分放り出された老夫婦だが、それでも親子の絆をしっかりと保とうと努力して行く。

現代が抱えている高齢に伴う諸問題を、淡々と、しかし鋭く、厳しく描いている。高齢者には身に沁みる映画でもある。老妻と死に別れ、1人になった夫が、故郷に帰り、最後に血の分けた子供ではない次男の婚約者に“一番良く世話をしてくれたね”と、お礼に老妻の愛用していた時計を形見として渡すところは前作でも目頭が熱くなるシーン。今回も全く同様の印象を受けた。高齢者のみならず若い人にもぜひ鑑賞してもらいたい作品。

鑑賞後喫茶店でこの映画の印象をそれぞれ語り合う。NALC本部もこの映画に協賛し、鑑賞割引券を各地区に要請あり。当地区も協賛し20枚を購入完売する。1枚100円の割り戻しあり、それは地区の資金として会の収入に。
(高橋俊雄)