

キラリ★ 話題の「ひと」



根岸 センさん
(犬伏新町)

○プロフィール

1915年(大正4年)生まれの105歳。現在、本市3番目のご長寿で、子3人、孫7人、ひ孫2人に恵まれている。趣味は編み物で、現在も精力的に作品作りに励んでいる。

いつもおかげさまの 気持ちで

105

歳になられた今でも趣味の編み物を楽しむ根岸さん。編み物を始めた

ときつかけは、昭和28年、38歳の時にご主人が他界し、女手一つで子どもを育てなければならなくなったことだそうです。生計を立てるために手先の器用さを生かして、編み物や和裁の講師の資格を取得。昭和30年に教室を開きました。最初は近所の人に教えられればという気持ちでしたが、受講者の口コミで、根岸さんの教室へ通いたいと足を運ぶ人が増え、20人ほどの教室にまでなりました。

当時を振り返っていたら、「主人も亡くし、生活も決して楽ではないため、一生懸命働きました。当時から一番に意識をしていることは、寂しい・孤独といった気持ちは一切持たず、常に前向きに物事を考えるようにすることです。そうした気持ちで、今日に繋がっていると思います」と笑顔で話してくれました。さらに、編み物の魅力については「機械と違い、手編みは肌で作品に触れながら編める楽しさがあります。また、ど

こでも気軽に編めることも魅力の一つです」と言います。

現在まで65年間、趣味として続け、家の中にあるテーブルクロスやベッドカバー、カーテンレースなどは全て根岸さんの作品です。健康の秘訣は、食べることに。毎日牛乳は欠かさず飲み、大好きなお肉は週に4〜5日食べるそうです。

最後に根岸さんから一言いただきました。「毎日、悔いがないように生活しています。周囲への感謝の気持ち、おかげさまの気持ちを持つことで、今日の私があると思っています。毎日必ず近所の誰かが私に声を掛けてくれる。周囲の皆さまに支えられて本当に嬉しいことです。105年間生きていますので、今が一番幸せです！」

(市民記者 飯田瞬)



▲趣味の編み物を楽しむ根岸さん

佐野 ばんざい

カシヤツパ(柏の葉)でくるんだ
餡(あん)こ入りの餅をカシヤモチという

もち米とうるち米を同じ量にしてまぜ、それを炊いて軽くついたものをちぎって丸めます。これにあんこ(餡)やきなこをまぶしたものが「ぼたもち」です。

春と秋の彼岸には、供物として欠かせないものとなっています。かつて春の彼岸にはぼたもち、秋の彼岸にはおはぎとっていたようですが、今では春秋に関係がなくなりました。方言ではオブタといいます。

「春のお彼岸に、親戚ンチでオブタを腹イッペーゴツツォー(馳走)なつてねえ。オブタは久しぶりだったんで、ソリヤー(それは、ンまかったよ)ぼたもちは、牡丹の花のようだということから、最初はボタンモチとっていました。その後、ボタンモチがボタモチになり、それがさらに変化してオブタとなりました。

ブタの前に「オ」をつけることによって、オブタはいい意味になります。「ブタ」はボタンのボタが訛ったものです。

五月五日は端午の節句(子どもの日)です。この日は男子の節句で昭和の中頃までは、家の軒先に菖蒲をさして邪気をはらい、柏餅をたべました。柏餅を方言でカシヤモチといい、それを包む葉っぱをカシヤツパといいます。子どもの頃、近くにあるカシヤツパノキ(柏の木)に登って新鮮なカシヤツパをもぎ取るのが楽しみでした。

(市民記者 森下喜二)





不法投棄ゴミ撲滅に取り組む「助っ人隊」

マナーの良い日本人、きれいな国日本と言われますが、人目につかない山林などでは、たくさんのゴミが捨てられています。そこで活躍するのがボランティア。紹介する「助っ人隊」は、ゴミ拾い活動を行うボランティア団体で、おもに吉水地区の有志、約40人の会員で構成され、偶数月の最後の日曜日に、できる範囲で活動をしています。

取材に伺った日は、タンス、空き缶、ビン、生活ゴミ（弁当、野菜かす、猫の糞、ビン、カン、たばこの吸い殻など）の入った袋数個などでした。割と少ないとのことですが、この日以外にも、地区衛生委員の方や任意で拾う方もいるようです。

ちょっとした気遣いで無くせるゴミの不法投棄、ゼロにしたいですね。
(市民記者 福田満)



地酒「あきやま」できました！

秋山地区で活動している地域おこし団体「あきやま有機農村未来塾」が地酒「あきやま」を作りました。例年であれば参加者を募って田植え、稲刈りや収穫作業を行い、その酒米を酒造会社で醸造してもらって地酒「あきやま」を作っていますが、残念ながら令和2年度はコロナ禍のため、団体メンバーのみで農作業を行ったとのことでした。

同団体の関塚学さんは「有機栽培による酒米づくりは農薬を使わないため、病気や害虫による被害を防ぐことが大変。そのため不作になることも多々ある。苦労のかわりがあり、今回は無事に審査も通り有機米として認証を受け、3年ぶりに地酒を作ることができた。秋山の清らかな水で育てた酒米で作られた「あきやま」をぜひ、多くの方に飲んでほしい」と話していました。



ラッピングバスで魅力発信！

佐野新都市バスターミナルと東京方面を結ぶ高速バスの車体デザインが新しくなりました。それに伴い、高速バスラッピングのお披露目式が行われました。

新しいデザインには、佐野ブランドキャラクター「さのまる」と共に、佐野市の四季折々の情景や、佐野らーめん、いもフライ、佐野黒から揚げといった佐野市のグルメがラッピングされています。また、リアデザインには佐野市キャッチコピーである「今日、佐野で逢いました。」の文字が大きく表記されています。

今回作成されたラッピングバスは、佐野新都市バスターミナルから東京駅および新宿駅間を運行する予定です。ぜひご覧ください。

