

再発見 ふるさと風土記 上新城の伝説 シリーズ

⑦「恐れ淵の盗賊」後編

3 館の高田又四郎、乗り込む

その頃、五十丁の館山に館を構える、高田又四郎助成という強い郷士がいた。助成は人々の困っている姿を見て我慢できず、ついに落合の盗賊のもとに乗り込んだ。

来てみて驚いた。落合の恐れ淵というところは、なんともすごい難所だった。この狭い谷間はほとんど川で、岸の深さは計り知れない。それが轟々と渦を巻きながら青く不気味に淀んでいる。

盗賊の棲家は道を遮るように、恐れ淵のかたわらにあった。断崖が屋根みたいに突き出した洞窟の下にいかめしく建っていた。盗賊は助成から声を掛けられるまでもなく、すかさず大太刀を片手に持ってヌツと顔を出した。

「しょせん腰抜け侍だ。二、三度この大太刀を振り回したら、目を回して逃げるだろう」。

ジロツと見下ろしてせせら笑う盗賊に向かって、こともあろうに助成は自らの太刀を大地に投げ捨てて叫んだ。

「いざ、組まん」。

なんとこの盗賊を相手に、相撲のように組んで闘おうと言うのだ。

聞いて盗賊はアザ笑った。

「何と、この瘦せネズミめが、わしとて取っ組み合いが望むところ。何なりとかかって来い」。

太刀を持たない二人は、互いにむんずと組み合ったまま、右に左に川べりを駆け回った。

4 水中の死闘、沈む鋼の体

格闘すること10分から20分。さしもの助成にも疲れがきた。思わずヨロけるように倒れて、そのまま恐れ淵に転がってしまった。

「今がチャンスだ」。

一人合点した盗賊は、淀みに

もがいている助成を追って、ガバツと襲いかかった。だが、頭の良い助成はこれを待っていたのだ。なにしろ、相手は鋼を身に着けている怪物だけに、切り合いでは勝てそうにない。だったら、逆に、鋼が重くて動きにくい恐れ淵に引き込めば良いのだ。

助成の考えは見事に成功した。盗賊は身に着けた鋼の重みで沈み、危うく溺れ死しにそうになって助成に救い上げられた。こうして、盗賊は降参した。この後、盗賊は去って行き、落合はもとの平和な里にかえったのだった。

郷土史研究家 永田 賢之助



秋田県で記録的な大雨となった2023年7月。
上新城中町内にお住まいの若狭キミエさんから、
大雨をきっかけに発見したというご自宅の“お宝”について投稿をいただきました。

そこに暮らす人々 vol.03

若狭 キミエさん

記録的な大雨が続いて水害に遭ったのが令和五年七月十五日(土)の事であった。

それから四日目、災害の後片付けに親戚の助っ人三人は休みとなっている。予定している小屋の物置場の片付けは、私たち二人になった。

驚くことに昔の箆筒やストーブ、そして嫁に来た時に持参した下駄箱などは、存在すらすっかり忘れていた。だがこの度、裏を流れる川が氾濫し泥水が物置場まで入り込む始末。

倒れていた下駄箱の中からは、子どもたちが幼い頃に履いていたと思われる靴や下駄そして水指も出てきた。その姿は泥に埋まり見る影もない。

私たちはその泥を即座に洗い落とし傍にあった板の上に並べて見た。どれを手にとって見ても懐かしい物ばかり。

なかでも水指は、若かりし頃友だちに誘われて向かった、市内でも有名な須恵沢窯の工房で手づくりしたものだった。皆はそれなりに個性のある焼物を目指していた。私は初心者の身でありながら水指を手がけたいと思っていた。

それから数十日間はあつという間に過ぎ去る。先代の師匠から手取り足取り教わってつくり上げた水指は、水害を潜り抜けひと回り大きくなってお茶道具の仲間入りをする、大事なお宝となった。



令和五年九月二十一日 記



上新城須恵沢焼水指
「土壁」
若狭 キミエ 作



Nov. 24 さとぴあ講座レポート ノルマンディー地方の料理とお菓子づくり



<講師>納谷恵子先生
秋田市土崎で「Salon de thé Mère et Fille Akita (メール エ フィーユ アキタ)」というカフェを営業しており、フランス菓子を中心としたケーキ・焼き菓子のテイクアウト販売をしています。アフタヌーンティーは予約が必要です。20年の間、年に1度フランスに行って勉強してこられたそうです。

11月24日(金)、さとぴあで「ノルマンディー地方の料理とお菓子づくり」講座が行われました。今回は、「鶏肉のオージュ谷風」「プンティ」「りんごのパイ」の3種のメニューを作ることとなりました。バターをよく使うフレンチ料理ですが、その使い方、加減が難しく、参加者の皆さんは苦戦しつつも真剣な表情で調理に取り組んでいました。本場フランスの地方料理を学べる楽しい講座となりました!



鶏肉のオージュ谷風

鶏もも肉を一口大に切り、塩・胡椒をして小麦粉をまぶしておきます。玉ねぎを薄切りにして、りんごは皮をむき、くし型に切ります。フライパンにバターを入れ、りんごに焼き色がつくように炒め取り出します。玉ねぎを加え、鶏肉・りんごを戻し、「プンティ」を加え、アルコールを少し加えてアルコールを飛ばし、生クリームを加えて10分煮込み、塩・胡椒で味を調えます。



りんごのパイ

薄力粉と強力粉、バター、塩、冷水をきちんと測って、生地が大ききまも決まったサイズで伸ばします。その後も、アーモンドクリームや薄切りのりんご、砂糖、バターなどを正確にレシピ通りの作業を続けました。リボン状に切ったパイ生地を両サイドにのせ、180℃のオーブンで30分焼きます。



プンティ

ほうれん草を固めに茹でて冷水にとり、水気を切って細かく刻みます。ポウルのたまごを溶きほぐし、ドライイースト・小麦粉・牛乳を加えます。ほうれん草に刻んだハム・ベーコン・玉ねぎ・パセリ・塩・胡椒を入れて混ぜ合わせます。耐熱皿にバターを塗って、それを入れて、半分に切ったアルーンを散らし、バターを小さくちぎって表面に散らし、180℃のオーブンで30分焼きます。

「千貝 弘と工房人の作品展」
受け継がれる秋田の伝統工芸・杓目銅

自由観覧

秋田の伝統工芸・杓目銅。この技法の継承と現代の生活文化との融合を目指しながら制作活動を続けている金工家たちの合同作品展です。

日時 令和6年 1月21日(日)まで 10:00~18:00

場所 さとぴあ 玄関展示ホール



多目的ホール・研修室の貸し出しを行っております



多目的ホール(旧体育館)
1時間につき 400円(税込)
使用例 バスケット・バドミントン・ソフトテニス
ドローンの操縦・各種トレーニングなど

研修室1(旧音楽室) 1時間につき130円(税込)
使用例 サークル・楽器演奏・研修・書類づくりなど

研修室2(旧家庭科室) 1時間につき160円(税込)
使用例 料理教室・郷土料理作りなど

研修室3(旧技術室) 1時間につき200円(税込)
使用例 創作活動・研修・朗読会 など

研修室4(旧理科室) 1時間につき160円(税込)
使用例 草木染め・陶芸 など



暖房設備(研修室1~4)
1時間につき+90円(税込)

使用可能な器具についてはお問い合わせください。

1月の講座一覧

1/15 月

小正月の
なまはげ行事と
餅つき体験



1/18 木

シニア料理講座
常備菜に便利な
牛丼の素づくり



1/28 日

陶芸講座
コーヒーカップと
ソーサーづくり



「上新城さとぴあだより・ふるさと瓦版」は、上新城地区の瓦版です。次号の配布は、3月8日・9日の予定です。地区の皆さんにお知らせしたい情報がありましたら、「さとぴあ」までお寄せください。

