

イベント紹介

ヒューマンサポート春日部では好例の「歌と語りのひととき」というテーマでオーブニング記念歌謡ショーを四カ月間に渡り開催しました。

第一弾は九月十三日(日) 牧村三枝子さんをお呼びし、ご自身の体験談として肝硬変を患い余命五年の宣告を受けながらも、親友でもありライバルでもある小林幸子さんら仲間を励ましの中、二年間の闘病生活を乗り越え復帰された時の様子などを語り頂きながら、代表作である「みちづれ」を熱唱された時には会場も皆さんも一緒に口づさんでいらっしやいました。



そして、**第二弾は十月二十四日(土) 三田明さん**において頂いて「美しい十代」を熱唱して頂いた時には、ご利用者様からも「三田さんもうつまでも変わらない美しさだよ！」と声が上がるとほど盛況でした。

あの三人娘でも名を馳せた園まりさんには十一月十四日(土)おいで頂き、ムード歌謡の先駆けとしてヒットを飛ばされた「逢いたくて逢いたくて」そして「夢は夜ひらく」はいまも健在でした。



最終の**第4弾を飾って頂いたのは十二月十九日(土) 島山みどりさん**でした。

なんとと言っても驚いたのは衣装の早着替え！さすが数多くの舞台を踏んでるだけあり華やかな衣装の見ごたえも十分でした。

そしてトークの中では、ご自身が株取引の失敗で作ってしまった三六億円の借金返済の苦労話し。現在でも勢力的な歌手活動のかたわら返済もあつと少しと語っていらっしやいました。

今年も施設では多くのイベントを予定しております。

春日部の歴史

かつて春日部周辺の地は内牧や花積の台地を残し、低地に海が入り込んでいました。

紀元前三世紀ごろには海岸線は後退し、人々は農耕を中心として古隅田川や古利根川沿いに形成された自然堤防の上で生活をするようになりました。

その頃の暮らしを示すものとして、内牧地区から南埼玉郡地域で最も大きな群集墳、塚内古墳群が見つかっています。

古墳時代から奈良時代にかけては、市域を流れる古隅田川を境に、下総国と武蔵国に分かれていました。

川沿いには古道も通っていたことから、古隅田川にまつわる在原業平の東下り伝承や梅若伝説も伝わっています。



春日部の果てまで イツテ究!

ヒューマンサポート春日部デイサービスセンターでは、「春日部の果てまでイツテ究」と題して、謎解き冒険ツアーを毎回開催しております。

春日部の産業・文化・歴史に至るまで皆さんが、「不思議だな!」とかそこが知りたい!と



いったものを取り上げていきま

デイサービス通信

春日部の名産品として名高い押絵羽子板。戦後にかけて、浅草の押絵師たちが戦禍と雑踏から逃れ、良質の桐の産地であった春日部に移り住んだことに始まります。「押絵羽子板」とは、桐で出来た羽子板に押絵で装飾を施したものです。押絵とは、厚紙に羽二重の布をかぶせ、中に綿を入れてふくらませてくるむ技術で、押絵師は、綿の入れ具合やくるむ方向、布の使い方などによって、歌舞役者が見えを切ったときの表情や仕草などを躍動的に描かれています。

新カルチャー教室開始

1月より新しいカルチャー教室が加わります。今後とも皆様のご期待に添えるようバリエーションも増やしていく予定です。

大正琴教室

開催日 第1・3火曜日
琴城流 大正琴振興会 北関東地区
にへい かずえ
教授 二瓶 和江 氏



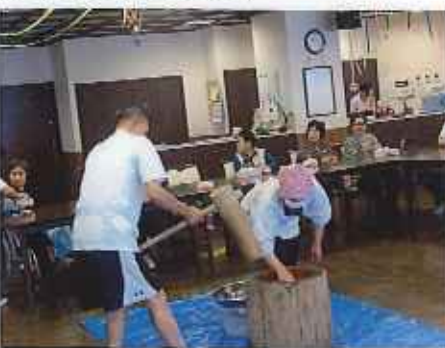
キャンドル教室

開催日 第1・3水曜日
キャンドルスタジオ花織工房
しいな あさこ
講師 椎名 明子 氏



餅つき会

12月27日餅つき大会を開催しました。今回は武里婦人会の皆さまにお手伝いを頂き、杵と臼で昔ながらの餅つきを再現し皆様の目がキラキラと輝いていました。「ヨイショ! ヨイショ!」と掛け声が上がり杵を持つ上出にも力が入りました。ついたお餅は皆さんで大根おろし、ゴマ、きな粉。あんこの四つの味でお楽しみいただきました。



生活の豆知識

冬のぜいたく品!? 「寒鱈」

出世魚の代名詞と言えば「鱈」と言えるかもしれませんが。地方によって呼び方が違いますが関東ではワカシ→イナダ→ワラサ→ブリといったように呼び名が変わっていきます。

その中で特に寒鱈と呼ばれるものは、この時期に北陸で水揚げされる産卵をひかえた脂の乗ったものを指します。脂が乗っているだけでなく風味もとてもよく、北陸地方ではお正月やお祝いの席では欠かせない代物となっています。特に富山県氷見港のものは有名で、風味、脂の乗り共に最高級に加え、10kgを越えるものも少なくあ

りません。鱈の養殖をしているところがありますが、この地方は冬の寒さが厳しく養殖には適しません、それが逆に天然の鱈を扱う技術を育てたとも言えます。沖で網にかかった鱈はすぐに氷漬けにされて鮮度を保ちます。「沖じめ」という方法です。これが脂身が乗りつつキリっと引き締まった食感を産むのです。刺身、照り焼き、ブリ大根、どんな料理でも絶品の味を紡ぎだします。



タレが決め手!! ブリの照り焼き



材料	
ブリ	4切れ (1切れ100g)
塩	少々
サラダ油	大さじ1
調味料	
濃い口醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1

1. ブリをパットに並べ塩を少々ふって10分程おく、調味料は混ぜ合わせておく
2. フライパンを中火で熱し油をしき表側から2分焼く
3. 裏返して更に2分焼きペーパータオルで余分な油を拭き取る
4. 調味料を廻し入れ、強火にして味を全体に絡め、盛り付ける

今月のレシピ

