

新聞の一面に浅草の仲見世の写真が載って

いて紅白の楠玉や干支の寅などが華やかに飾られ師走と正月の雰囲気を出して「いいなあ」と思いました。南千住のコツ通りや仲通りでも一昔前までは今頃になると薦職の人

しめなわ

が大八車に松やササや注連縄をのせ、一軒一軒店先に松飾りをして正月を迎える準備をしたものです。季節の移り変りと同じように日常の生活もけじめをつけて心の備えをして行ったのですが現代の都会では一年中の生活が同じようになり何かに備えるということはあまりなくなりました。お金を出せば一年中うまいものは食べられ、物はあふれ何一つ準備する必要がなくなり、けじめが全てに無くなって来た様に思います。

毎年我が店では小学三年生の体験学習「社会科学学習」で包丁と火を使う料理教室を行っています。子供達に野菜を刻んだり果物の皮をむかせたりしていますが、家庭で父親でも母親でもの料理作りに参加している子供は実に準備から完成まで上手で9才や10才の子供とは思えません。お客様に食べていただく心構えで盛り付けや切り方を考えさせています。ぜひ、家庭で少しでも良いですから仕事を手伝わせてあげて下さい。大人になる準備が出来て自分の健康や食べ物などを考えて身につけられる機会で大

# ☆六郎が語る☆ 南千住一口話 第99回

人になって非常に役に立つことだと私は確信しています。

戦後、60余年で食生活がガラリと変わり、若い人は焼肉・牛丼・脂ギタギタのラーメン・

ハンバーグの大食です。寿命は短いと思えます。親は子供の食生活を考えて下さい。注意すべき基本は毎日の食生活とストレスです。子供の数が少ないからと過保護にせず、どんな働かせましょう。お願いします。

子供達に「クリスマスプレゼントは何が欲しい」と聞いたら女の子はクツキンゴトイ「料理道具」が一位でした。男の子はゲーム機が一位でした。これは一人で遊ぶ道具ですね。二位はベイブレード、私には何であるかわかりませんでした。「べいごま」「べいごま」のことでした。敗戦前は男の子の世界ではおおいに流行った遊びでした。

初めはバイ貝に鉛を溶かして入れ作ったものですが、私の頃は鉄製でした、タルにゴザを引きコマに糸を巻き、何人かで一斉にそのタルの上のゴザに入れ敵をはじき飛ばして最後に残った者がカケてあった賞品の「べいごま」を貰えるのです。私の兄等は上手で木箱一杯にべいごまを持つてました。私はヘタで常にオモチャ屋に買いにいったものです。

今はべいごまも全自動で指先や手首や利き腕や腰を使わずにあそぶのだそうで肉体の機能退化です。子供を動かして下さい。全て便利になりすぎ、その上高カロリーの食物ばかり食べているから間然に寿命は短いかもしれませんが、医療が発達し改善されるかもしれませんが、葉づけの病人の人達ばかりになりますね。親は子供のために少しましものを食べさせて下さい。食事と運動は大切なものです。金のかかる半病人をつくらないうために努力してください。一月は南千住七福神社めぐりを行います。(ご参加下さい)とを。良い新年を

仙成こと杉山六郎



ると半年〜1年間は美味しくいただけます。

☆ポイント

☆〇ワインは個性の強くない物、高価でなく手軽なものがあいます。

〇飲み残しは料理酒として使ってください(肉・魚介類など)

〇ハーブの香りが強すぎたら、同種のワインでうすめると飲みやすくなります

〇甘味がほしい場合は蜂蜜や氷砂糖かザラメ砂糖と一緒に漬けてください

〇フルーツジュースなどとわつても飲みやすいです

〇他にも自分の好きなハーブを使ってオリジナルなハーブワインを試して下さい

◇サリエット 腸内ガスの排泄・浄化、利尿作用・冷感症など

◇サルビア 手足の冷え・更年期障害・殺菌・発汗抑制・胆汁分泌促進

◇ローズマリー 風邪の予防・殺菌・発刊促進

◇バラ 口腔とのどの炎症・便秘・疲労回復・肺強化

12月29日まで西川寝具ほかほか歳末セール開催中です。毛布・羽毛布団・ムアツふとんなどリラックスしてよい睡眠を取れるための寝具色々ございます。ぜひお立ち寄りください。お待ちしております。

3. 1〜2週間した後、茶こしなどでハーブを取り除き、冷蔵庫で保存す

今年の冬は暖冬といわれていますが、皆さんはいかがお過ごしですか。布団屋の私としては冬には思いっきり寒くあつてほしいのですけれど。これからクリスマスやお正月など家族や仲間が集まる機会が多くなりますね。そんなときいつものワインに手間加えて、美味しく体にもよいハーブワインを作ってみてはいかがですか？話題にもなり、楽しいお話もはずむことでしょう。

《材料》ワイン 赤・白お好みで

ドライハーブ

赤にはサリエット約4g・サルビア約6g

白にはローズマリー約7g・バラ5g

〈喉・風邪の予防に〉

▽ガラス製の広口ビン(100cc前後の物)

《作り方》

1. 広口ビンにワイン1本(750cc位)を移し目的のハーブを適量入れる。

2. 冷暗所で約1〜2週間保存する。

ハーブがワインに馴染むように時々混ぜる。

3. 1〜2週間した後、茶こしなどでハーブを取り除き、冷蔵庫で保存す