

# いつまでも長生きをと…。 9月14日町の敬老の日

九月十五日の敬老の日に先だって十四日、光中学校体育館で七十才以上の老人を招いて、光町社会福祉協議会主催で、敬老の行事が行なわれました。

老人一人一人に記念品が贈られ、またこの日には金婚式を迎えた二十四組の

カップルを招待し、それぞれ記念品が手渡されました。

ことし全国で百才以上を迎えた老人は五二九人。町内の七十才以上の老人は九五四人です。全国の平均寿命も年々延びて、七十四才となっております。

来賓の祝辞の中で、越川伸先生は、「笑う門には福きたる。全国には百才以上の老人が五二九人いますが、このように長生きするコツは、見る、聞く、頭を使う事である」とジェスチャー入りのたくみな話術で、かっさいな拍手を浴びていました。

## 役場CBSバンドによる歌謡曲



アトラクションとして、東京浅草の暁輝夫一座による浪曲舞踊。また、古屋の越川操さんの俵屋玄蕃の踊りと、役場CBSバンドによる歌謡曲で、敬老の日を祝いました。

## ◎十一月十五日の町の合同七五三祝は中止

古くからこどもの成長を祝い、男子は三歳と五歳、女子は三歳と七歳の年に氏神におまいりする行事として、毎年十一月十五日になると行なわれていました町の合同七五三祝が、本年から中止になりました。なお、七五三祝に該当することには、町から記念品が贈られます。

## お家の料理

木戸 小口春枝



（魚めん蒸し）  
うどんと自身の魚を主にした原汁をたっぷりかけて、蒸し揚げた温かい蒸し物。消化もよく受験勉強のお子様、また秋の夜ながらの一家だんらんのお夜食に適します。

- ▽材料  
卵三個、白身魚五切、うどん二玉、椎茸三枚、なると巻
- ▽作り方  
①卵は泡立てないようによく混ぜ合せ、静かに三カップ半のだし汁を加え、塩小さじ二杯、醤油大さじ三杯、砂糖小さじ二杯を入れ、こします。
- ②白身魚は熱湯をくぐらせ、酒大さじ一杯、醤油大さじ一杯につける。
- ③椎茸は水にもどしてやわらかくし、石づきを除いてひたした汁で、さつとゆで、醤油を少々入れ、小味つけしておきます。

④なると巻は、小口から薄切りしておきます。まず蒸し茶わんより、やや大きめの器にうどん六分目を入れ、材料を並べ、栗汁をかぶるように静かに入れよく沸騰し、湯気の上った蒸器に、蒸しわんのフタを少々ずらして入れ、中火にして約二十分ほど蒸します。そして、軽く押し見て、濁った汁が出てこなくなれば出来ます。

ゆずの皮一片、長ねぎの小口切りのさらしねぎを添えれば、なお良いでしょう。

お魚の代りに、とり肉等にしますと、お年寄りにも喜ばれます。

## ◎お誕生

- (小田部) 秀島 潤 長女 桃江
- (作間内) 石毛利治 長男 伸一
- (辻) 山本 茂 長女 愛
- (橋場) 伊藤義忠 三女 恵子
- (白磯) 平野照雄 長女 公美子
- (谷中) 越川 繁 長男 伊智
- (作間内) 平山新一 長女 律子
- (五ノ神) 伊橋 徹 三男 剛造
- (古屋) 川嶋敬一 長女 千恵
- (橋場) 錦郡良之 長女 早苗
- (傍示戸) 斉藤幸雄 長女 さおり
- (辻) 小川淳一 長女 真由美
- (辻) 平山好彦 長男 崇
- (芝崎) 岩沢貴和 長男 泰貴
- (小川台) 林 一男 四女 明子
- (古屋) 辺見政雄 長女 幸子
- (白磯) 橋村勝美 長女 法子
- (橋場) 椎名文彦 長女 美由紀
- (長塚) 水須 稔 長男 徹
- ◎おくやみ
- (白磯) 田片善四郎 男 77才
- (三区) 金子 キン 女 87才
- (古屋) 大木 市蔵 男 77才
- (橋場) 椎名 ちか 女 70才
- (宮内) 林 つね 女 82才
- (二区) 大木 茂男 男 6才
- (白磯) 鈴木 はる 女 79才
- (橋場) 元倉 文蔵 男 60才
- (古屋) 高浦 ため 女 86才
- (入) 伊橋 芳江 女 52才
- (篠原) 大木 村治 男 77才