



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

短い言葉で情景を描く 野中 曉さん(小城町)



「会釈して 前を横切る
おみなご
少女子に 避難所の朝
あたたかくなる」と詠んだ短歌が、第11回角川全国短歌大賞の題詠部門で三席にあたる角川文化振興財団賞に輝いた野中さん。

昨年8月の佐賀豪雨の際、避難所で不安を抱えて過ごす人々の前を、若い女の子たちが静かに会

釈して通り過ぎる姿に、周りの人々の気持ちが明るくなる様子をイメージしました。

退職後、62歳から短歌を本格的に学び始め、現在は「白鷺短歌会」の運営委員やゆめさが大学の講師として活躍されています。

「短歌の魅力は言葉探しです。自分の内面と向き合い、どんな言葉で定型とリズムに合った表現をするかを考えます。豊かな心から自然と溢れる素直な言葉が良いので、普段から読書や社会に関心を持つなど学びを大事にしています」と野中さん。思いついた言葉があれば常にメモを取り、言葉を組み立てて詠んでいるそうです。

また、戦時中を生きた野中さんの歌には平和や生命をテーマにしたものが多く、入賞の歌も平和な日常を思う気持ちが込められています。

「自然体を心がけ、詠む人が自由に解釈できる余白を持たせるとともに、情緒と余韻がある文語調も大事にしたいです。中高生など、若い人にも短歌への興味関心を持ってもらえたら良いですね」と短歌への思いを熱く燃やしています。



野中さんの歌が掲載された第11回角川全国短歌大賞の作品集



番外編
旬の食材
de
お手軽
レシピ

今月の料理

「卵を使わない! 卵焼き」

材料 (4人分)

- 木綿豆腐 1丁
- 砂糖 大さじ2
- 塩 小さじ1/3 ~ 1/2
- 山芋 (または大和芋) 大さじ2 (すりおろした状態で)
- サフラン (またはくちなしの実) ... 適量 (少量の水で溶いておく)
- サラダ油 適量
- みりん 適量

作り方

- 1 電子レンジで使用できる皿に豆腐を乗せ、600Wで2分半加熱する。冷めたら清潔なふきんで包んで固く絞り、水気を切る。
- 2 1に砂糖、塩、山芋を加え、フードプロセッサーにかける (ない場合はすり鉢ですりつぶす)。なめらかになったら、サフランを加え黄色に着色する。
- 3 流し箱 (耐熱のタッパーなどでも可) に油を薄く塗り、2を流し入れる。箱を何度か下に落として空気を抜く。
- 4 蒸し器で15~20分、中火で蒸す。
- 5 冷めたら箱から取り出し、表面にはけでみりんを薄く塗り、油をひいたフライパンで少し焦げ目が付くまで焼く。丁度良い大きさに切ったら完成!

普茶料理は、肉・魚・卵を一切使用せず、野菜・季節の山菜・豆腐などで作る精進料理です。

卵を使っていないので、卵アレルギーの人でも食べられます。



普茶料理
おぎ春香会の皆さん



小城市広報「さくら」次号の6月号は5月20日発行です。

発行/小城市 編集/総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

ホームページ www.city.ogi.lg.jp info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

令和2年3月31日現在 (前月比)

人口/45,107人(-147) 世帯数/16,832世帯(+31)

人口の内訳 男性/21,448人(-66) 女性/23,659人(-81)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。