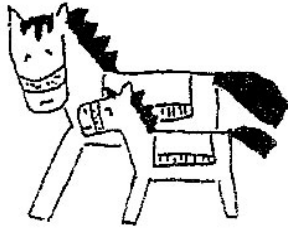


お馬のかあさん
やさしいかあさん
子馬をみながら
ぼっくりぼっくり
あるく

おうまのおやこ

子育ても
あせらず待ちましょ
ポックリ、ポックリと



令和4年 8月 No. 333

〒 760-0044 香川県高松市御坊町2-2
高松第二保育園内地域子育て支援センター
TEL:087-821-9347 FAX:087-851-0857
<https://oumanooyako.com>



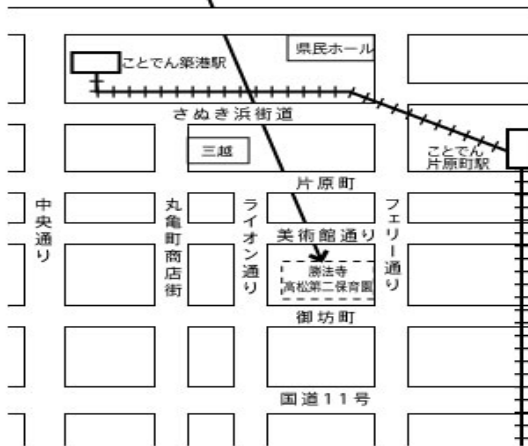
(厚生労働省・高松市委託事業)

| ～どなたでも～ | | 8月の主な活動 | ～お気軽にどうぞ～ |
|----------------------|---|--------------------------|--|
| 8月 5日 | 金 | 香川みすゞさんの会 14:00～16:00 | 齊藤実夢さんに自作の絵本を読んでいただき、その絵に色をつけたり、フリートークでおしゃべりしましょう。 |
| 8月 6日 | 土 | おとなアート 14:00～16:00 | アンスリウムのあざやかな花の、独得な形や質感で夏のイメージを描きます。 |
| 8月 12日 19日 26日 | 金 | ヨガを楽しむ会 14:30～16:00 | 4～5人の少人数でヨガを楽しみ、猛暑を乗り切っています。 |
| 8月 15日 29日 | 月 | 体験保育 15:00～17:00 | 今月から月曜日の午後になりました。 遊びにおいで! |
| 8月 18日 25日 | 木 | こうさぎおはなし会 15:00～16:00 | 低年齢のお子様向きの絵本や手遊び、ペープサートなど楽しいこといっぱいです。 |

・火～土の9:00～18:00までは、園内開放していますので、親子でご来園下さい。
(但し、月・日曜・祭日は休み)

育児相談(月～土) 9:00～18:00
しつけや子育てについての悩み、保育園生活
入園・見学についての相談もどうぞ。

香川県高松市御坊町2-2
地域子育て支援センター



金子みすゞ童話全集②
「美しい町・下」より

木の葉のボートに乗ってゆく
黒い小蟻は探検家。
青いボートではるばると、
海のあなたへ出かけます。
海のおなたのはなれ島、
砂糖のお山、蜜の川、
そうして怖い鳥もいず
蟻の地獄もないところを。
青いボートでただひとり、
これから尋ねに出かけます。



☆今月の内容 — 古里の温もりを伝えたい

元小学校長 六車健先生

今年の6月17日（金）の香川みすゞさんの会では、元小学校長の六車健先生に腹話術を通してサヌキの郷土料理とサヌキ弁について話していただきました。腹話術人形の「ケンちゃん」とのやりとりの様子や先生の思いの原稿をいただきましたのでご紹介します。

堀 侃子



古里の温もりを伝えたい

さぬき市 六車 健

6月の「みすゞさんの会」でお話をさせていただきました。私は腹話術人形のケンちゃんと一緒に、古里さぬきの温もりを伝えるべく人形劇を上演しています。主な出し物は「ももたろう」「太三郎たぬきと源平合戦」などです。

ここ数年は地元の“ふれあいサロン”に呼ばれることが多くなりました。そこで高齢者が元気で笑顔になってほしいと願い「さぬき弁いた」という話を作りました。讃岐弁を使っているうちに郷土料理が出来上がったというお話です。

ケンちゃんに「讃岐弁が喋れるんは一生の宝物やで」と教えてあげると「いちご大福!」と大喜び。どうやら宝物とお店の名前を勘違いしたようです。

「讃岐弁は難しゅうないんで。みんながよう喋るんは平仮名のいとたで、いたや。頂きますのいた」と言うと、さっそくケンちゃん「お菓子いた」という始末。



「それからな、讃岐弁は可愛らしい言葉や。小さい子でもよう分かる」ということで、同じ言葉を繰り返す讃岐弁の幼児語が続きます。

びっぴは、うどん。うどんといえは讃岐うどん。

びんびは、お魚。香川の魚といえはハマチ。

とっとは、にわとり。讃岐名物といえは骨付き鳥。

「さあ、おごつつおができたで」と声をかけると、ケンちゃん「もつといた」。



そこで讃岐の郷土料理「しよい豆」の登場。炒った空豆を醤油に漬けて柔らかくした醤油豆。私の住む東讃地方では「しよい豆」と呼んでいます。

人形劇の舞台にはお膳に見立てた黒い板があり、団扇にかいた讃岐うどん、ハマチ、骨付き鳥、しよい豆の絵がお膳に載っています。ケンちゃんは言います。「もつといた」と。

1か所空いているのは野菜のおかずの場所。さあ、讃岐の野菜といえは何でしょう。ケンちゃんは「ばあば、ケンちゃん」と答えます。そうです、「まんばのけんちゃん」です。まんばとは高菜の一種で、上から見た葉の形から百華と呼ぶところもあります。

さあ出来上がり、なのにケンちゃんは叫びます。「おんまい、いた」。おんまいもお菓子の讃岐弁。デザートにいちご大福も付いて、ケンちゃん大喜びで食べ始めます。

びっぴ、ツルツル。びんび、ムシャムシャ。とっと、モグモグ。しよい豆、パクパク。まんばのけんちゃん、おんまい、パクリ。

あっという間の勢いです。思わずケンちゃんから「あー、お腹いっぱい」と声もれます。すかさず「讃岐弁では、お腹が

おきたとか腹がおきた言うんで」と教えると、ケンちゃん「原君おはよう」という始末。

そんな訳で、讃岐弁をしゃべりましょう、讃岐の御馳走を食べましょう、という話はこれにてお仕舞い。



讃岐弁で笑った後、“ふれあいサロン”では郷土料理の話に花が咲きます。

香川の食を考える会発行の「香川の食第12号」から、ハレ食(行事食)とケの食(日常食)の一覧表をプリントして配ります。

行事食でよく出てくるのが“あげもん”です。

春市の欄には「筍、ごぼう、蓮根、豆、さつまいも、鯿、たこ衣に色づけ」とあります。昔は赤や黄や緑の食用色粉が付いたあげもんが、夏祭りや秋祭りでも出てきたものです。

6月の会では「春にさつまいも?」と声がかかりました。今と違って秋に収穫したものが春までもつのか、という疑問です。それに対しては昔の知恵を語ってくれる人の日く、「縁の下に穴を掘って、さつまいもをもみ殻に包んで腐らないようにした」と。昔の思い出を話し出すと、皆一様に若返って生き生きしてきます。

近頃は讃岐弁も郷土料理も片隅に追いやられがちです。けれども、そのよさを知っている我々が孫たち世代に語り、味わってもらうことで、古里の温もりを伝えていけたらと思っています。

もし「さぬき弁いた」を見てみたいと思われましたら、お声かけください。

