

力自慢たちのモニュメント

神社の境内などに「力石」と呼ばれる石が置かれていることがあります。石仏などと異なり一見すると普通の石ですが、表面に目方(重さ)や年号、人名が刻まれている場合があります。

高島慎助著「埼玉の力石」によると、市内には三十貫から五十貫(112・5〜168・75kg)までの目方が刻まれた力石が多く見られ、中には七十貫(262・5kg)と表記されている大物もあるそうです。実際に量ってみると、刻字された重さより軽いケースも多いようですが、持ち上げるにはまさに、「力」が必要なことに違いはありません。

力石は、担ぎ上げることで一人前と認められたという話や、祭りや農閑期の余興として力比べに使用されたという話が伝わっています。自然石のほか、丸い墓石(無縫塔)を力石代わりにしたという地域もあったそうです。



表面に「懐中石」と刻まれています

左の写真は、元町二丁目の六塚稲荷神社の境内に置かれている力石です。この石は、人手を頼む際、働き手の力量を測るために使われたと言われています。力石は、村や町の暮らしを支えたかつての力自慢たちのモニュメントとして、各地に残されています。



冬キャベツ



炒め物や煮物、漬物からサラダや付け合わせなどの生食まで……。料理法を選ばず、ビタミンなどの栄養価も高いキャベツは、食卓に欠かせない野菜です。

質があります。厳しい寒さの中、日にちをかけてゆっくりと育てることで、甘みが乗ったおいしいキャベツになるそうです。「前の日の夕方に収穫したばかりの物を、店頭で並べるよう心掛けています」と大野さん。大野さんのキャベツは、伊佐沼農産物直売所やあぐれっしゅ川越で購入できます。

キャベツは出荷時期によって、春キャベツ、夏秋キャベツ(高原キャベツ)、冬キャベツの3つに分類されます。その中でも葉の巻きが固く、平たい形の冬キャベツを栽培しているのは、大野嘉博さん(鴨田)。

冬を越しておいしくなった、地場産の新鮮なキャベツ。毎日の食卓で、ぜひ味わってみませんか。

大野さんのキャベツは、8月の終わりに種をまき、2月の終わりから3月にかけて収穫します。キャベツなどの低温に強い野菜は、冬でも凍り付かないように葉の中に糖分を蓄える性質があります。

この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜
キャベツ、菜の花、ブロッコリー、ホウレンソウ、コマツナ、ニンジン、トマト、サトイモ、キュウリ、イチゴ、ネギ

市 内の桜づつみを、7ページで紹介しています。あと2週間ほどすると、桜の開花のニュースが入ってくるのではないのでしょうか。編集担当者も毎年、桜が見頃になると、市内の各所へ出掛け、写真を撮り歩いていきます。個人的には、久しぶりの桜の撮影。今回紹介した桜づつみをはじめ、さまざまな市内の桜を撮れるといいなと思っています。

今 紹介した、霞ヶ関西公民館。カウンター内にある壁のエレベーターの案内表示を記事の中に掲載しましたが、そのほかにも館内の各所に表示があります。場所を連想するイラストが描かれ、実習室の表示は写真にあらうように、野菜がモチーフです。館内の各施設がどのような場所か、一目で分かるようになっていきます。



編集後記
どんぶり