「フェーン火災は慌でだねー」

出番です！おじいちゃん・おばあちゃん《281》

佐々木　政雄さん（75歳・上区）

★…若いころは種市町（現洋野町）、三戸町（青森県）、田子町（同）の方まで行って、鉄道のまくら木取りの仕事をしたねー。順調にやって家も建てだったが、まくら木もコンクリートに変わって失業。それでも必死で5、6年間食いつないで、そのあと森林組合で65まで稼いだねー。★…忘れられないのは昭和36年5月29日の三陸フェーン火災。火が来そうだったから、家の物を片付けで、布団を畑に埋めで、そんなときに、ばあちゃん(妻)が産気づいだもんだがら、さあ大変だ。看護婦さんをやっと探して、火事の最中の30日に長男が生まれだもんだよ。そんときは本当に慌でだったねー。

文芸の世界

川柳愛好会
1月例会作品

初春のスタートラインに立つ歓び　深渡　汀女

老いの愚痴一言多く濁る口

絵手紙に心の込もる年賀状　三上　翠香

割り切れぬ話にそっと席外す

ここ一番父の一言けじめつけ

絵手紙に想い伝える花言葉　太長根英子

スタートをきったがどこへむかうのか

割り切れぬ思いが残る多数決

見送りの一言ぬくく朝を出る　嵯峨　待女

割り切ったつもり今でもあの未練

絵手紙の向こうに浮かぶ子の笑顔

あの人のこの一言で世が変る　加差野静浪

スタートに立つ日後（うしろ）からの風

温もりの絵手紙届く雪の午後

納得の行かぬ値上げに割り切れぬ

ふるさと旬の味 二一四

小女子（こうなご）のチーズトースト

●材料（4人分）1人分・273カロリー

食パン……4枚
ピザ用ソースまたはケチャップ……40g
小女子（小さいもの）……40g
ホウレンソウ（寒じめ）……小1/2束
玉ネギ……1/2個
とろけるチーズ……80g
コンソメの素、コショウ、バジル……少々

●作り方

①玉ネギは薄切りにする。
②ホウレンソウはゆでて、15分水に浸し水気を切って2～3センチの長さに切る。
③小女子はサッと水をくぐらせ、水気を切っておく。
④パンにピザ用ソースを塗り、①、②、③を重ねコンソメの素、コショウ、バジルをふって、とろけるチーズを乗せ、オーブントースターで3～5分焼いて出来上がり。

※佐々木さんからひとこと
カルシウムの豊富なスナックですので子どもからご高齢の方にもお勧めです。

食生活改善推進員
佐々木貴美子さん
（54歳・黒崎）