

庭

其の

『僧都』(添水・ししおどし)

茶庭や料亭の中庭、入口などで見かけます。

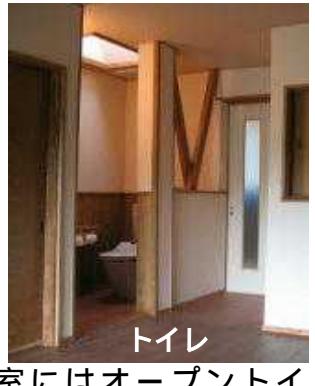
昔、農村で作物を猪に荒らされるのを防ぐために考えられたもので「僧都」と言い、一般的には「ししおどし」の名で知られています。

竹筒に水が入るとその重さで傾き、落水すると元に戻りますが、そのとき竹筒の底が鳴る石(たたき石)に当たってカーンという音を出します。

「水量や竹筒の大きさで音の間合いが違って面白い。」と、庭に取り入れ(京都、詩仙堂の庭に初めて設けられました)音を楽しむ様になりました。四季折々、庭は違った趣で私たちの目を楽しませてくれますが、季節によって違った響きに聞こえる僧都の音も、今では庭に欠かせないアイテムの一つとなりました。



一建落着



トイレ
寝室にはオーブントイレ。
天窓との組み合わせは
開放感いっぱい。



キッチン
炊事は腰掛けて。
イスはキャスター付で
移動も楽々。



七里コミュニティーセンター (竹田)
設計 橋爪一級建築士設計事務所
地区の皆さん待望の『七里コミュニティーセンター』が竣工しました。
研修に、親睦に、大いに活用して下さい。

K邸 (大野)

降りそそぐ陽の光の中で
穏やかに暮らす。
介護をする人も受ける人も
ゆったりと快適に。
そんな“やすらぎの空間”
を目指しました。



洗面
洗面にも大きな天窓。
屋内にこもりがちの
お年寄りにも
心地良い自然光が。

発行人
編集 川野和男
川野組内
家造り匠の会
☎ 0974-62-2416
✉ tkk22@theia.ocn.ne.jp
🌐 http://www6.ocn.ne.jp/~k-kawano



なごみ

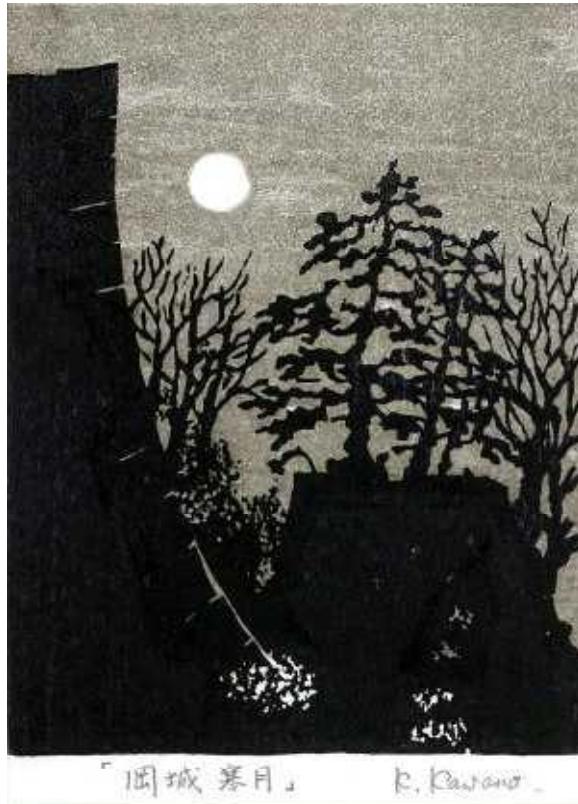
『なごみ 和風』

2月4日は立春、19日は雨水
雪は雨となり、氷は溶けて水となる時季
雨水はぬるみ草木も芽を出し始め、
農作業の準備にかかる頃という。

寒さが身に滲みる冬は、日溜りとコタツについて時間を忘れ、
大根、白菜、ネギ、里芋、椎茸、豆腐・・・
大地からいただく食事に心和ませる

千年を超える歴史と技術、そして地元の素材、
また新たに開発されていく知識や資材、
多様な物も、時間も知恵も、全て取り込んでいく和、

「和風」とは、日本風なのではなく、和の心と姿勢であろう
そんな家を、造っていきたい



句の版画

荒城 白い月 松籬

その ひとつ ひとつが
寒さをいっそう際立たせます

岡城には 冬の季節が
良く似合うと思いませんか

ちょっと嬉しいくなるお話 お好み焼き“広島風”

年明けの某日、『宮じま』に行ってみた。

広島ではない。大分市萩原に在るお好み焼きの店だ。本屋の立ち読みで偶然知ったのだ。名前から察しが付くように広島風を食べさせてくれるらしい。

実は、お好み焼き、特に“広島風”と謳うものに私はうるさい。広島での学生時代、私の食生活には、昼に夜にと頻繁にお好み焼きが登場した。大好物と言う訳ではない。広島では、準主食的な位置付けでお好み焼きを食べるのだ。それは、大分でのうどんやラーメンと同感覚、いや、それ以上か。確かに美味しいし飽きない。

帰省してからも、その味を求めて何軒か食べ歩いた。中には美味しいものもあった。が、それは広島風とは呼べず、「やはり、食文化の違いかな。」と諦め、何時しか食べ歩きも止めてしまっていたのだった。

久々に入ったお好み焼きの店。こぢんまりとした店内では、エプロン姿のおばちゃん（やはり“お姉さん”と呼ぶべきか）が広い鉄板の前で戦っていた。

カウンターではスツ姿の若者が“うどん入り”を食べていた。通路を挟んで二つある座敷の片方には、家族らしき4人が卓を囲んでいた。子供達は、手に割り箸を握り締めたまま、お姉さんの手元に釘付けになっている。

奥の席へと進みながら、壁のメニューに目を遣る。まず飛び込んで来たのが、肉と玉子の文字。他は、チーズ、コーン、えび、イカ・・・と言ったところか。最後に、総てにそば・うどんが入ります とある。ここは、定番の“肉・玉・そば入り”だろう。「えっと、肉・玉・そば入りのトリプル。」お姉さんは、返事をすると3袋のそば玉を鉄板の上に落とし、手際良くほぐし始めた。次にポールから生地をひとすくい別の場所に垂らし、お玉の腹で薄く丸に広げた。その上に短冊に切ったキャベツを山盛り、更に豚バラを2枚重ね、両の手で調味料をリズミカルに振り掛けた。

広島風と他の最大の相違点はここだ。他が、生地と具をごちゃ混ぜにして一気に焼くのに対し、広島風は、クレープ状の生地の上に玉子、野菜、肉、エビ、焼きそばなどの具を積み重ねながらじっくりと焼き上げていく。この“焼き”的技術と、各店工夫を凝らした“お好みソース”的味こそ、広島風の“肝”だ。

焼上がりに期待してジッと待つ私の後にも客は続いた。

「5人、いいっスか？」と部活帰りの高校生。「持って帰るんじゃけど？」と厨房横の窓から顔を覗かせたおいちゃん。「おめでと～！あらっ、入れる？」と子連れの若いお母さん。みんな“お馴染みさん”的だ。

その誰もに快活に応対しながらも、お姉さんの手は止まらない。と、壁の電話が鳴る。「すみません、7時まで焼き上がりませんので。またお願いします。」切ると、また電話。「ご免なさいねえ、7時まで・・・。忙しい！」とうとうお姉さんは最後の手段に出た。「こんな時はね～。こうよ！」と電話線を引き抜いてニッコリ。

待つこと30分。「お待たせしてご免なさいねえ。」と鉄皿から溢れ落ちそうなボリュームの“肉・玉・そば入りトリプル”が目の前に置かれた。気さくなお姉さんと、そこに通ってくる近所の常連さん達との他愛無い会話の中で食べるお好み焼きは、遠い学生時代、広島で食ったあの懐かしい味だった。



休景たいむ 「いっぷく」時間の一枚



【問1】さて、これは何の画像でしょうか？

分かった方は、かなりな“竹田通”。

【正解】は、白水ダムの流水です。

仕事で宮砥・九重野に行ったついでに、足を延ばしてみました。

水の澄み切った今が、ちょうど見頃です。

知っ得？納得！ こんな所にこんな物

竹田市、飛田川に在る『大泉寺』
後方の岩壁に彫られている
岩文字です。

これは、戦時中、度重なる空襲を、真言宗の念仏「南無大師遍照金剛」を唱えて生きのびた鉱山師・古手川金十治郎氏が、荒寺の復興に懸ける先代住職の熱意に絆され、私財を投じ、自らも石工と共に“のみ”を振るって完成させたものです。



今日では、見えにくくなってしまった文字もありますが、当時は、真っ白な『遍照金剛』の4文字が鮮やかに浮き彫りになっていました。