



狭山の隠れたいいところを、広報課の職員が取材しお伝えします。

狭山中央通り商店街の街路灯に掲示されている童句百選(写真1)。車や徒歩で通る時に何気なく目にしたことがある方も多いのではないのでしょうか。この「童句」、実は狭山が発祥の地であることをご存じですか？

童話「かわいそうなぞう」などで知られる、市内に住んでいた作家・土家由岐雄氏(故人)が提唱した童句は、詠み手が童心に返って作られていることが特徴です。今回は土家氏から童句を習った方などが中心となり、童句の振興のために活動している狭山童句研究会の皆さんにお話を伺いました。

会の代表を務める渡川さんに童句を作るコツを

伺うと「詠み手自身が子どもの頃に体験したことや、自分の子どもを育てている時のことを思い返して、遊び心を込めるのが大切」とのことでした。また、会では毎年、土家氏の命日にちなんで「童句翁忌句会」という句会を開催し、市内外から作品を募っています。会員が集まって行う審査(写真2)でも、句から子どもの頃の情景を思い浮かべることができるかということ審査基準にしているそうです。

今回ご紹介した童句研究会以外にも、市内では博物館主催の童句コンクールや、市民文芸「さやま」への掲載など、さまざまな形で童句を発表する場があります。日々忙しさに追われている方は、一度ゆっくりと童心に返って童句を詠んでみてはいかがでしょうか。

最後に私も、教えていただいたコツに倣って、子どもの頃の心境や体験したことを思い返し、夏をテーマに初めて童句を詠んでみました。

「水風船 割れて始まる 果たし合い」



問合せ 童句研究会・渡川さんへ ☎2959-3735



## 今月のメニュー

### 鶏肉とオクラの 梅肉和え

## 今月の食材

### オクラ



#### 材料・4人分

- 鶏むね肉2枚 ● オクラ5本 ● 山芋200g
- 青ジソ10枚 ● 梅干し3~4個
- 薄口しょうゆ大さじ1

A ● 塩小さじ2 ● 砂糖小さじ1 ● こしょう少々

#### 作り方

- ①鶏むね肉をビニール袋に入れて A と一緒にもみ込み、30分程度おいて下味をつける
- ②①を袋から出し、水から弱火で15分ゆで、そのまま30分程度冷ます
- ③オクラは茎とガクを取り、さっとゆでて小口切りにする。山芋は皮をむいてざく切りにする
- ④②を包丁で軽くたたき、繊維をほぐしてむしる
- ⑤梅干しは種を取ってたたき、薄口しょうゆを加えて混ぜ、さらに③④⑤を混ぜ合わせる
- ⑥千切りにした青ジソを天盛りにする

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！
- 現在、レシピ集を絶賛販売中です！

