

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・土家山岐雄氏(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を審査基準 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<a>2959-3735

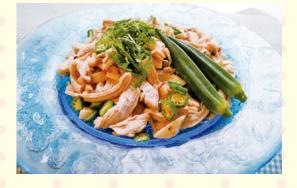
今月のメニュー

鶏肉とオクラの 梅肉和え

今月の食材



sayama



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く。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
- ●「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!

