４.みんなの広場

○利用者のみなさんより、俳句の投稿いただきました。

・片付《かたづ》けを　終《お》えて残《のこ》りし　冬のごみ　萩野《はぎの》　けい　さん

・石垣《いしがき》に　鳩《はと》の二、三羽《にさんば》　日向《ひなた》ぼこ　宇佐美《うさみ》　咲子《さきこ》　さん

・春《はる》の靴《くつ》　手入《てい》れ済《す》ませて　出番《でばん》待つ　柿崎《かきざき》　妙子《たえこ》　さん

・雛飾《ひなかざ》る　大和言葉《やまとことば》を　聴《き》きたくて　熊谷《くまがい》　幸二郎《こうじろう》　さん

・桜《さくら》など　うれしくもなし　我《われ》は犬《いぬ》　小笠原《おがさわら》　秋一《しゅういち》　さん

○三種町の武田金三郎さんより投稿いただきました。

エッセイ風自分史・三郎
その十一　　佐藤信篤《のぶあつ》先生
中学二年になって英語を担任したのが佐藤信篤先生であった。若くて美青年そのもの、目が切れ長、鼻筋が通って口元が雛人形のよう。が印象は冷たくて神経質そうであった。それで授業ではクラスの皆が緊張しっぱなしであった。事実、ときどきドスの効いた声で叱ることも。そうしていて、しばしばジョークめいたことを言う。それでお追従笑いをする生徒もいたけれど。

佐藤先生はテスト好きであった。期末テスト、中間テストのほか、この学校ではドリルテストというものがあった。ここでは全生徒の成績を五ランクに振り分けて廊下に掲げた。このためのボードと木製の名札までつくっていて、これをテストごとに移動させるのである。佐藤先生はこれとは関係なく抜き打ちでもやるのだ。

先生はこうしたテストの都度、成績順に席を並び替える。それで英語のたんびに席を移動しなければならない。こんな形で実力をさらけだされるのは屈辱かつ不快であった。なら頑張ればいいものを。ここが私の偏屈で、逆に投げ出してしまうのだ。それでもたいてい中くらいを保持することができてはいた。

まだある。授業の始まり、決まって単語十問の書き取りテストがあり、これで三つ以上の誤りがあればグランドを三周しなければならなかった。このペナルティに私は反発した。出題の予想はついている。その日に授業するページを覚えればいい。それで私は覚えなかった。

十個の単語の七つ前後は普通にしていても書ける。七つを書けないこともしばしば。他のクラスがソフトボールなどをしているとき、私を含めた三，四人がそこを三周するこの屈辱。なら七個を覚えればいいものを。そのためにあえて覚えようとしなかった。まあどっちもどっちではあった、と今は思う。

春の農繁期、私がよその家の手伝いのため早朝に早退届をクラス担任の中村先生の机に置き、自転車で校門を出かかった所で運悪く佐藤信篤先生が出勤してきたのと鉢合わせになってしまった。「お早うございます」と言えば何のことはなかったのに、これが出てこなかった。

「待てー！」

すれ違って自転車に跨ろうとしたら背後から怒声を浴びせられた。

「君はそんなに僕が嫌いか。ならこれからは一切挨拶しなくていいからな」

こう言われてしまった。それでハタと困った。学級委員長として授業前に先生が教室に入ってくると起立，礼の号令をかけなければならない。佐藤信篤先生は英語だから「スタンダップ，グットモーニング」と言わなければならない。どうしよう。土壇場まで逡巡したけれどそれをやった。結果、いつもと代わりなかった

それにしてもあのころの私は内向的かつ劣等感に激しくさいなまれながら、どうしてあんなクソにしかならない反抗みたいなことをしていたのだろう。あれさえなかったら、と今になって思っている。

○ペンネーム　豆だいふくさんより投稿いただきました。

散歩道

早朝散歩をしていると、可愛らしい足あとをみつけました。

寒い早朝に、小さな身体で歩く姿を想像してホッコリしました。

私は、幼い頃うさぎを飼っていました。とてもなついて長生きしましたが、老いて亡くなってなってしまいました。それから、動物を飼っていません。

視力の良かった頃は、育成ゲームなどで動物やロボットを育てて遊びました。とても、懐かしい思い出です。

○レシピコーナー

最後に、ご利用者様からのご希望によりこのコーナーにて料理レシピをお届けします。

今月は、簡単デザートレシピをご紹介します。

○切り餅ｄｅいちご大福♡

切り餅をリメイクして作るいちご大福です♡

材料（大福５個くらい）

切り餅　１５０ｇくらい

水　４０ｍｌ

砂糖　大さじ1

あんこ　適量

[片栗粉](https://cookpad.com/cooking_basics/search/%E7%89%87%E6%A0%97%E7%B2%89)　適量

いちご　５個

【作り方】

①いちごをあんこで包んでおく。

②[耐熱容器](https://cookpad.com/cooking_basics/20664)にお餅と水を入れレンジで３分くらい加熱する。（固ければ追加加熱）

③木べら、すりこぎ等でかき混ぜまとまってきたら砂糖を加え更に混ぜる。

④照りが出てきたら片栗粉を入れた[バット](https://cookpad.com/cooking_basics/14860)に移し５等分する。（平たく丸く）①を包んで丸めたら出来上がり。

コツ・ポイント

あんこがべたつく時は片栗粉を少しまぶしておくとスムーズです。

お餅もべたつくので水や片栗粉をうまく使って下さいね♡

以上、「ｃｏｏｋ　ｐａｄ」掲載記事から抜粋しました。

他に何か、ご希望・ご意見がありましたら、お知らせください。

お待ちしております。