

# 鹿市區郷壇



510

樋口 一風 選

## 兼題「灰汁粽(あつまつ)」

天

伊敷支部 谷山五郎猫  
灰汁粽も今じゃ買って食う郷土食

(唱) 特産品ち良か名を背負つ

(評) 最近では、竈(かまど)も無くても出ないし、長く茹でるので、ガスでは大変で街に住んでいると作りたくありません。田舎でもガス化で灰汁を作るのも苦労しているようです。最近ではスーパーに行けば一年中売っていますし、現代風に灰汁も少し薄めにして、灰汁が苦手な人でも気にならないようです。

今では、つけあげ等と共に、もう立派な鹿児島郷土食になっています。

地

紫南支部 加治屋犬好  
包丁無しで灰汁粽く糸で見事つ切つ

(唱) 指び巻てスツち婆ちゃん技

(評) 昔から、灰汁粽は包丁で切らずに糸を引いて見事に切っていました。人によつては包んだ竹の皮を細く裂いて、それで器用に切ります。

糸で切るのは、お年寄りと暮らしたことのない、若い人には珍しい方法でしょう。おばあちゃんが竹の皮を開いて、スーツと器用に糸で切ると新鮮に映るのでは。

人

紫南支部 二軒茶屋電停  
灰汁粽くば食た分量目方で正確と出つ

(唱) 沢山食たねち正直な秤

(評) 原句は「食た量目方正比例」になっています。灰汁粽は、もち米で出来ているので、原句のように食べた量は確実に体重に現れます。

美味しいから、つい食べ過ぎて後悔をしても遅いです。黒砂糖の効いた黄粉で食べれば、「なん言あならん」です。

五客一席 伊敷支部 谷山五郎猫

灰汁粽作り親戚が寄合つ賑ぎやこし

(唱) 若か嫁いな姑が先生

五客二席 清滝支部 鮫島爺児医

久か振り灰汁粽く出たや直き空

(唱) 昔しゆ思め出つこや懐かしち

五客三席 上町支部 吉野なでしこ

大食れ女房灰汁粽か全部平らげつ

(唱) あと一本な余裕ん別腹

五客四席 紫南支部 加治屋犬好

灰汁粽の籠をば土間ん天井し下げつ

(唱) 邪魔もならんじ良か態い保存

五客五席 清滝支部 鮫島爺児医

戦時中灰汁粽く貰ろつ嬉し泣つ

(唱) 空つ腹れ知つた他人の情け

## 秀逸

清滝支部 鮫島爺児医

灰汁粽が嬉し遠行い輪を掛けつ

灰汁粽が美味し皮も舐めつ食つ

灰汁粽が遠行ん飯の御馳走せなつ

灰汁粽くば食ながら遊すだ幼少期

灰汁粽が兄弟ん喧嘩ん仲を治つ

上町支部 吉野なでしこ  
可哀想しこつ灰汁粽のこつ足しや腫れつ

伊敷支部 谷山五郎猫

灰汁粽くば器用い婆さまは切分けつ

灰汁粽が粽子ち思た子供時代

灰汁粽きな砂糖あ要らんち黄粉好つ

紫南支部 加治屋犬好  
灰汁粽きな黄粉を多量ち美味かる

印南 本作

口ち入らん太か灰汁粽か糸で切つ

## 作句道場

四席の句の「天井」について説明します。原句は「天井」になっていましたが、籠を吊り下げる天井は、現在の竿縁天井

とは少し違います。まだ茅葺屋根であった頃は、大きな小屋組みをそのまま表してあり、一部分板を張って種籾や米などが格納していました。  
現在は、倉庫や作業小屋などは、天井の無いところもありますが、昔は天井のネズミを追って、青大将(やわたい)が落ちてくるものでした。ちなみに屋根は「家の空」と言っていました(後学のために「天井」に変更)。

薩摩郷句鑑賞 149

薩摩狂句暦から 子分限者今じゃ運のよか老夫婦

米倉東天紅  
今のように学校給食もなければ、電気釜もない時代に、かまどでご飯を炊いて、六人も七人もいる子供の弁当をこしらえたり、盥で洗濯をしたり、手縫いの着物をきせた時代は大変であった。その子供たちも一家を持ち、一昨日あたりは孫たちとやってきて、母の日を祝ってくれたのである。苦勞した甲斐があり、今は幸福な老後なのである。真実味の句。

長女負るて踊いの雑祭

福田 鹿角

## 薩摩郷句募集

7号 題吟 「日傘(ひがさ)」

締切 令和4年6月6日(月)

8号 題吟 「夕立(さだつ)」

締切 令和4年7月5日(火)

選者 樋口 一風

漢字のわからない時は、カナで書いて応募くださいれば選者が適宜漢字をあててくださいます。

応募先 〒八九二-〇八四六

鹿児島市加治屋町三番十号

鹿児島市医師会・鹿児島市医師報 編集係

TEL 〇九九-二二六-三七三七

FAX 〇九九-二二五-六〇九九

E-mail: ihou@city.kagoshima.med.or.jp