

絶景と旧跡が多い

楽しかつた佐渡への旅

田 原 登

一度見たいと思っていた佐渡を見ることができた。云々までもなく佐渡は金山と島流しで歴史的に有名なところなので、観光事業に力を注ぎ出している。この観光旅行は力行会観光部の団体募集に応募したのだが、力行会観光部は異なりが女性なかなお色気があつ

り、佐渡にナサの民謡と踊りの方はいまにも知られ、景色もよいので近年の観光ブームに乗った島である。地図で見るとまことに小さな島のように思ひてまてにがが、意外に大きいのはみんな驚く三原山のある大島よりものはるかに大きく面積は八五七KM²で金北山と云う高い山あり国仲平野という広い耕地もある。この平野からとれるお米

第一位を占めている優秀成績者である。今年これで二度目の佐渡観光が、これわれの一行は三十八名、六月九日に平子出発同夜は新潟ホテル泊り、翌十日に佐渡に渡りバスで西津市から名所旧跡を見て廻ったのだが、気づかれた梅雨にも遭わず快適な旅をつづけ、同夜は西津市の喜楽ホテルに泊まる。

てよいではないかと思われ
たが、女性がはいると踊り
乱れるその芸術の尊と美
事を守っている風だった。
佐渡の海岸には雄大な奇岩快
石が立ちならびその絶景は思
わず息をとませる。そこに近
ごろ水族館を設けたりして
その昔佐渡には今で云う政治

犯のような罪人を流したのでその遺跡も多いが、なかでも八幡太郎義家の弟加茂次郎義綱が謀叛を企てたことが発覚して自殺したという加茂神社、順徳天皇が承久の乱に北条義時に流されて在島二十二年にして死亡された御陵や、お手植のサクラや梅の木などが残っており、また日蓮上人が

新温泉郷だが、大川の清流もありまだ俗臭を感じない新鮮さが魅力となっているようだ

夜は宿の娘の白虎隊歌舞踊り

一行有志のど自慢

どじょうすくい踊りなどの余興に楽しむ。かくて十二日夕刻無事満了して帰平した。一行の氏名左の通り

▽平市、宮澤寛、竹原道夫、

(敬称略)

で全島十三万人の人がたべて
もなお余つて移出しているこ
ういふ恵まれた島だ。

四面海だから漁業も盛んであ
る。新瀉から連絡船で二時間
半で行けるが西方の孤島だか
ら新瀉県よりも寒い土地かと
思ふべきに非ず、冬暖かく夏
涼しい、雪も平地で五十セン
チ以下だという。観光客は毎
年増加し年約三十万を算える
という。工業は成り立たない

× ×

梅雨期だから観光客は案外少
ないかも知れぬと聞つたがど
の旅館も満員である。

夕食時にはいつも鮎子が一本
立つての皆は酔い気分にな
る。ホテルでは刀行会観光部
は大事なお得意様のご来り、
同夜は民謡舞踊の日本一と称
する鳴潮会員のオケサ踊りを
サービスに見せてもらう。菅
笠をかぶつた男子青年八名の

平工敷地40坪を道路
この分を寄附せよ
教室増築に困り平市と折衝
県立平工高（富田校長）では今年から募集人員を一〇〇名増員したので六教室増加の必要に迫られ今年度中に校舎建築をする事になったが、肝じんの増築敷地がなう頭を痛めてゐる。同校は一万二千坪の敷地をもつてゐたが、先年校舎前の市道拡張で四十坪ほど道路敷地にされたので狭隘を省けるに至つたので、この四十坪を平市に寄附してもらふよう交渉する事になったが、市としても同校敷地の四十分坪を道路敷地にして仕舞つた責任上このまま放任も出来ない立場にあり、この交渉の結果が注目されてゐる。

なおテニスコートを増築敷地にしてはどうかの説をなす人もあるが、此処は玄關すぐわきの道路に面した場所であるので教室建設にはあつたていなくといふところから隣接地を賣収寄附して欲しい音向である。

電気音楽器
平工で購入

平工高の視聴学教育施設は、

○百万円を投じて十六ミリ撮影機から映写器その他を完備して高校では黒上を誇っているが、このほど二十五万円を投じて電気重電器である「イレクトン」を購入し、音楽教育に一段と力を注ぐことになった。この「イレクトン」は石

城郡下では遠野中学に一つあるが、平工の同機械はこれよりもはるかに上級のものでスイッチツの操作で自由に音律を調節され室内でもグラウンドでも自由に持ち運びができる。音楽効果を上げられることについて関係者の見学で賑わっている。

平市五丁目諸橋電機株式会社
(社長諸橋鉄二郎氏)では従来日本一の大メーカーである日立製作と日立電線の製品の御し専売をしてきたが、時代

諸橋家庭電器KK発足

日立の製品を卸専問

の要求から家庭電器部の独立する必要に迫られ、諸橋家庭電器株式会社(社長諸橋鉄二郎氏)を創立六月から発足した。

事務所は五丁目の諸橋金物KKの向いに新築執務している。日立製作所の家庭電器製作の御専売を従来からやっていたのもで販売区域は浜三郡と中通り二本松市から以北北の福島市方面である、即ち家庭電器KKの独立は重電機輕電器を分離したのである。

平市五丁目
大谷石井
電話二〇六六

明治
明浜
株式
会社
代平

西原式才浄化槽

既設の人々から絶対の好評を受けて
おります。ただし高価であつたこと
が難点でしたが、今回従来半額で
出来る様になりましたので一般家庭
からも歡迎されています。

工事と建材の店

株式会社
野内商會

平市四丁目 電(代)四一〇一

アイスクリームと
味じまん
平名物
甘太郎焼
真根井菓子店
平市銀座通り 電話四〇二五

アイスクリーム

治乳業株式会社
通り特約店

石河屋

代表取締役 河又新一
市南町 TEL 5069

松村病院 財団法人											
診療科目											
院長 松村 亨											
外科	整形外科	皮膚科	内科	胃腸科	呼吸器科	小兒科	神經科	産婦人科	精神科	放射線科	(コバルト室)
部長 谷川 国男	部長 松村 亨	部長 豊川 保雄	部長 四戸 隆太郎	部長 門屋 嘉昭	部長 長瀬 克慶	部長 金子 甚藏	部長 佐藤 道	部長 細川 国次郎	部長 佐藤 道	部長 四戸 隆太郎	部長 平市 南町三

東和シャッター
 巨額・最低の価格・最後迄奉仕
 久野金物店シャッター部
 平市三丁目 電 4648

株式会社
常磐ヤシマー 製作所
平市一丁目
電四三二六・四三二七

江戸川主人 鈴木勝博氏にきく



「アユ……アユは塩焼きが最上なことは誰れでも知っているが、つり師たちが川ですく料理の出来る「生きアユの瀬越す」といいうのがある。これは生きているアユを薄くぶつ切りにして川水でよくさらし水を切って醤油でもワサビ醤油でもつけて食べほうまい。結局アユの洗いである。オイカワ……石城郡下のどこから湧けにすればよい。の川にもつく繁殖したオイカワは淡白な味で喜こばれるが、片栗かうどん粉をまぶしてから揚げにすればうまい。沢山釣り仕末に困るときは塩をして冷蔵庫に入れておき、あとでから揚げにすればよい。オイカワの「珍品漬け」もの。これは酢と酒（或は水）醤油を同量つゝ入れ、それに砂糖少量と玉ネギを細切りにしたものをまけて、から揚げにしたオイカワを漬け込む、これに赤トウガラシを少し入れるとなをよい。一週間や十日くらいは腐敗せずうまく食える。ハラワタをさすから揚げにしたものは、味が味もあってオツである。チンチン（黒タエの子）もこの珍品つげにするもの。

採捕場に一尾も揚がらず

つり人最高の魅惑であるアユの解禁は七月一日となっているが、今年は惟アユの採捕ができなため、今もって放流ができません、この分では解禁日が遅れるのではないかと憂慮されている。鮫川漁協組には県から六十万尾の割当てがきて、間が少ないうので解禁したところでは、今年はどうしたことがいまま、一尾も採捕場にあがらず、従って会津万部や中通り方面へ送れない。若し、もともと採捕できたとしても七月一日の解禁日までは旬日に過ぎず、これでは肥育の期間が少ないうので解禁したところで話にならぬと云うワケである。しかし浜通り方面の各河川では自然そ上のアユがいるので浜通りに限って解禁しても意義はあるが、これに対して奥はどういう見解をもった措置するか、つり界から注目されている。

悪臭一掃のモクサン

お手洗い所と同居生活をして
いる日本の家庭は梅雨期とな
り気温の上昇と降雨の湿気
によって我慢のならぬ悪臭に
悩まされているが、幸い報徳物
産が苦心の結晶である強力殺
虫剤入りのモクサンが完成さ
れてから、各方面から引張り
だこの歡迎を受け、平市役所
なども常時モクサンを使って
悪臭を掃、環境衛生につと
めているが、東京都の三越デ
パートでもモクサンの優秀性
を認め、来る七月から店舗に
陳列、販売するところになった
云うまでもなく三越は商品の
優秀性、確実性を充分認識し
なければ取り扱わぬ会社でこ
れがため顧客の絶対的信用を
得ている店だが、その三越が
モクサンを取り扱うことにな
ったので、東京郡民にも多く
愛用されるものと見られる。

フナ……大ナはフナコクにしたい。ぼつ切りにし牛毛をとって二、三時間水煮する味噌にシヨウガのしほり汁を入れたものをつけて食う。

フナの洗いは、手を入れて熱いと感ずる程度の湯にフナを薄く大きめに切ったものを入れて、水をあけてた水ならなおよい、それをあけて酢味噌で、も酢醤油でもワサビ醤油でもつけて食う。卵はゆでて洗ひバラバラにしてまぜると、綺麗なフナのがらみとなる。

小フナは焼いてから更に残り火にかけて、からからに乾燥させておく。これに湯をかけて醤油のつけ焼きにする。また乾燥した小フナを二、三時間水で煮て砂糖醤油で煮れば甘露煮となる。このとき砂糖を先に入れてとけたあと醤油を適量入れてとろ火にかけるがよい。

ナマス……濁流にいるナマズは泥くさいので生きたまま二、三日清水に入れて泥をはかせるとよい。かは焼きはうまいものである。ナマスのスツパンに厚味にぼつ切りにして昆布を入れ、とろ火にかけフナコクの様に仕上げる。卵は二ツか三ツに切つてもに入れて。シヨウガを入れることを忘れないように。

コイ……八、九寸の小コイはチャン料理式にから揚げにする。丸のまゝ小骨を切つて片栗粉をつけ油であげる。二度あげれば骨まで全部食える様になる。これにアンカケにする。大コイはコイコク、洗ひにする。方法は前記のフナコク、洗ひと同じ。

スパ、ボラ……スパは乾物にするとうまい。方法は、開いて薄塩をかけ天日で乾かすボラはサシミ又は洗いがよいサシミは酢醤油で食う。洗ひは生きている魚なら一番よい泥くさいときはシヨウガ醤油で食う。

ドジョウ……柳川なべのつくり方はドジョウを鍋に入れて酒を少量入れトロ火で煮ろ少し煮ると、これにぼつろで洗ひ水を入れてトロ火で少し煮る。これにぼつろの笹かきと砂糖、醤油で五、六分間煮て玉子をかければ柳川なべとなる。ドジョウの天ぷらもよいものだ。酒を少量入れたなかにドジョウを入れふたをしておけば死ぬ。これを天ぷらにする。

(写真は鈴木勝博氏)

好つり場である木戸川は四方尾の割当てがきてゐるが、鮫川同様採捕できずにいる。しかし自然と上のアユは魚影を見せているが、数が少ないようだからと、もしも七月一日に解禁されたとしても大した期待はしてゐないだらうと見られてゐる。

なお鮫川のアユ産卵地と云われる川部の石畑の瀬は来年は十条製紙で使う水の貯水場となり多量の水をかゝるので産卵場が失つことになるため来年から鮫川でのアユつりは殆んど駄目になるのでつり人たちは失望させてゐる。

ニジ、マスワ
カサギ放流
高柴ダム上に

鮫川漁協組では高柴ダム下から河口までの間建築アームによる砂利とりのため川容が一変し殆んどこのアユつり場を失つたので、アユつり場はダム上流に当ててきたが、今年は採捕場に稚アユが入らないためダム上流に放流ができず、これまでにならぬ現象を来してゐるが、ダム上を唯一のつり場とし来年と三年連続して放流したコイは三尺近くなり、小でも尺に達してゐるの

で目下コイ釣りが盛んに行なわれている。またワナ、ハヤオイカハも繁殖し好つり場となつてきたが、このほか去る三月にニジマスの稚魚三万尾と四月にワカサギの卵百万粒を諏訪湖からとりよせ放流したので、もしもこれが順調に育てば今秋からニジマス、ワカサギのつりも出来るので期待されてゐる。

× ×

正確…安全…親

初夏の味寛
御家族連れに
小宴会には非どうぞ
壽司折料理折仕出し承ります

赤小路店 電話二七三七
才樋小路店 電話三〇三二

長戸川 壽司の

旅行にも
なければ
さびしい肉料理

日立の家庭電気器具

◎電動機変圧器
◎電気熔接器

具 捲替各種電気器具
修理販売



屋 緑

平市駅前中央通
TEL 2794
平市一丁目
TEL 2539

大沼電機工業所

西村柳一
平市新川町TE1(平) 2647

那須ホンフ電気部

平市堤ノ内一五
電六〇一七・三八〇八

大塚の牛豚肉 お惣菜

平市堤ノ内
湯本上町電話
(常盤) 電
二九八五八
二九八三
ニクヤサン

正確…安全…親切…

これが尼子のモットーです

(電代) 二一七五・二六四〇
好間営業所は 五三七二
草野営業所は 五六四七

平市二丁目

尼子タクシー

A black and white illustration of a vintage taxi car, likely a Toyota Crown, shown from a side profile. It has a boxy design with large windows and a prominent front grille. The car is facing right.

アユ用具一切揃えました

西丸釣具店

平市新川町

釣具店
うらべ

聚樂館裏通り

古田屋
釣具店

電
四
六
五
四

テトロン釣服特約代理店

平市七丁目 電四四七

盛高屋
平市3丁目・TEL.3608

印刷は加納活版