

海潟の文芸誌

『いでゆ』

文芸誌『いでゆ』

以前、長崎大学の井手弘人^{ひろと}准教授（本町出身）に教示いただき、太平洋戦争終結後に海潟地区で発行された文芸誌『いでゆ』の存在を知ったので、今回はそちらをご紹介します。

『いでゆ』は現在、アメリカのプラング文庫（戦後、日本国内で発行された刊行物等をGHQが検閲目的で収蔵し、後に戦史室長ブランゲがメリーランド大学に移送）に所蔵されています。実物は簡単に見ることは出来ませんが、国立国会図書館に写し（第六号、九号、十二号の三種）が存在しています。

『いでゆ』は昭和二十一年六月、温泉場青年団によって創刊されたガリ

版刷りの文芸誌で、表紙やページには挿し絵が描かれ、戦争の余波を残しながらも、団員による詩や短歌、俳句、エッセイ、小説などの文芸作品のほか、新憲法発布に関する時事的な話題も掲載されています。紙面は粗削りですが、気負いと開放的なエネルギーを感じさせます。戦後間もない困難な時期に、このような文芸誌が垂水の一隅で発行されていたことに驚きを禁じえません。

最初、『いでゆ』の発行主体は温泉場青年団でしたが、第七号からは海潟青年団に名称変更されました。第十二号では温泉場のほか、飛岡、和田、源園、崎山、岡、迫田、脇登など集落ごとに班編成を組み、活動範囲は海潟地区全体に広がりをを見せていま

す。投稿も第六号では十三名ですが、第九号、第十二号ともに四十名以上に増加しています。

筆名はほとんど「雑草」「矢車草」「カーネーション」「スギセン」など草花の名前が使われていますが、その中の「谷脇生」の筆名を持つ団員が編集等の切り盛り役を担っていることがわかります。

— 文芸作品より —

弟 雑草

いつて来ますとニッコリ笑って出ていった
たった一人の弟が白木の箱で只今と悪夢であれと念じたが
夢では元気な弟も俗世にかへれば影もなき

今も今とて目に浮ぶ大きな体の弟を姉より背の高いあの人は
話す時は下むいて
私は小さい体をうつむけて
何時も話すものだった
かへらぬ愚知とは云ひながら
云はずはをれない姉の愚痴
天に登りし弟故に
はかなき想ひを胸にひめ
今日も何処へ旅がらす

（短歌雑詠）カーネーション
たん／＼とたきぎ取る音静かにも
谷々渡り聞こえるかな
唯一人深山の石にかけ居れば奥道通る
バスの音かな

『いでゆ』は昭和二十二年五月に第十二号（四、五月合併号）が発行された後、印刷用紙が入手困難なことや経費面の窮乏などにより、創刊からわずか一年で休刊（事実上の終刊）しています。しかし、戦後の物資調達も困難な中で、文芸活動をばねに海潟の青年たちによる新生日本の行動が湧きあがったことは、特筆に値することです。

【参考資料】

『いでゆ』第九号（昭和二十二年二月発行）



▲『いでゆ』第9号の表紙

（垂水市文化財保護審議員・瀬角龍平）

SECOND SEASON

しょっかい
食改
キッチン

Healthmate recipe of this month

食改さんをご紹介



脇元 ミエ子さん、川畑 みよ子さん

今月のレシピ

揚げない酢豚



【材料】（2人分）

- 豚肉（生姜焼き用）／120g
- 片栗粉／大さじ1
- サラダ油／大さじ1
- 玉ねぎ／120g
- 人参／40g
- ピーマン／2個～3個
- さつまいも／60g
- しめじ／1/2 袋

◎ソース

- はちみつ／大さじ2
- ケチャップ／大さじ1
- ▲ □ウスターソース／大さじ2
- 黒酢／大さじ3
- 片栗粉／小さじ1

酢豚は材料を1度揚げると、高エネルギーになりがちですが、少ない油で揚げ焼きにすることでエネルギーダウンになります。

今月のレシピを調理したのは、
井川 嘉代さん、前田 和子さん



① 豚肉1枚を3等分（1口大）に切る。



② ①に分外量の塩コショウで下味をつける。

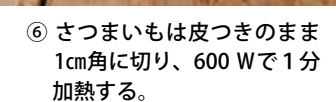
③ ②に片栗粉を茶こして裏表、全体にまんべんなくまぶす。



④ 玉ねぎ、ピーマンは乱切りにする。



⑤ 人参は皮をむき、乱切りにし、電子レンジ600Wで1分加熱する。



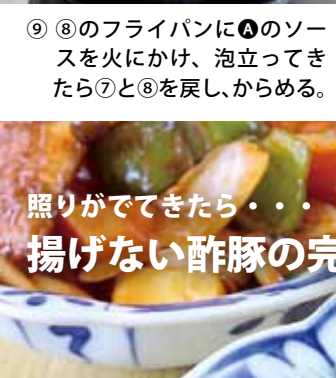
⑥ さつまいもは皮つきのまま1cm角に切り、600Wで1分加熱する。



⑦ 大さじ1の油を入れ、豚肉をしっかりと焼き色がつくまで、炒めて、別皿に取り出す。



⑧ ⑦のフライパンを、洗わず、そのまま野菜を全部炒め、しんなりしたら取り出す。



⑨ ⑧のフライパンに④のソースを火にかけ、泡立ってきたら⑦と⑧を戻し、からめる。



【1人分あたり】
エネルギー 413kcal
食塩相当量 1.9g

食改
完了