

祝ご長寿

今年度100歳に到達する
お二人を訪問しました。

今年度、尾道市内で100歳以上になるのは、9月1日現在で212人(男性22人、女性190人)です。皆さん、おめでとうございます。



灰垣ユキコさん＝栗原町＝

栗原町松岡地区生まれで、ご主人が53歳で他界されてからは、農業や繊維会社で働きながら、残された3人のお子さんを育て上げられました。

60歳で繊維会社を退職してからは、家庭菜園を行ったり、地域の方々と交流したりと、毎日楽しく過ごしています。

現在は、同居している孫が出勤するとき、「いってらっしゃーい、頑張っ！」と大きな声でエールを送るのが毎日の日課だそうです。



小林海暢さん＝東久保町＝

福山市神辺町に生まれ、12歳で浄土寺に入寺した後、22歳で学徒出陣を経験し、44歳の時に浄土寺の住職となられました。

元気の秘訣はよく咀嚼して食事することで、今も毎日の読経を欠かさないそう。

“清らかな心の世界を求め続ける”という意味の「濁清塵(せいじんをねがう)」という言葉を座右の銘にしており、「今のような疫病もありますが、皆がしずかに安穩で暮らせるとよらしいですね」と話しておられました。



9月19日 秋の到来 彼岸花咲き誇る

御調川にある全長約3.4kmの遊歩道「いきいきロード」では、秋の訪れを告げる彼岸花が鮮やかに咲いていました。「美しい日本の歩きたくなるみち500選」に認定されており、心地よい日差しと自然豊かな風景を楽しみに地元の人をはじめ近隣から多くの人々が訪れ、心穏やかに健康的な時間を満喫していました。



使い道いろいろ「柿渋」作りの最盛期

御調町菅野地区の「尾道柿園」では、お盆過ぎから9月中旬にかけて「柿渋」の仕込みが行われます。柿渋は、渋の多い品種「青柿」を压榨し、柿の持つ酵素で自然に発酵させながら約2年ほど寝かせ、熟成させていきます。

かつて尾道に150軒ほどいた柿渋の作り手は、戦後、化学染料に押され途絶えていましたが、2013年から尾道柿園で試行錯誤の末、尾道産の柿渋を復活させました。



柿渋は、布を染めたり籠や建材に塗ったりと様々な方法で利用でき、抗菌作用があることからコロナ禍で需要が高まっているそうです。