



更科源蔵(さらしなげんぞう)
●1904(明治37)年、弟子屈町熊牛原野(南弟子屈)に生まれ、1985(昭和60)年に81歳で逝去。東京麻布獣医学校を中退した後、尾崎喜八、高村光太郎に師事し、詩作を中心に郷土史、アイヌ文化研究など主に文学活動が続けた。
▶弟子屈町で所蔵しているさまざまな資料を紹介する。

著書の検印などに使っていた自作のエゾシカ印



表紙絵/更科源蔵

原野紀行

『原野』

『原野』は、1980(昭和55)年3月に発行されました。すでに出版されている『熊牛原野』と『旅の博物誌』に、新たに、ふるさと原野を思う2編を加えています。この2編の中に、姉の法事のため更科が久しぶりに熊牛原野を訪れた風景が書かれています。

南弟子屈の駅に降りた更科は、辺りの風景を見ながら線路伝いに歩きます。そしてある切り株のところで立ち止まります。その切り株は、幼いころ小さな動物や草花を友だちにして更科が毎日の遊び場にしてきた白樺の大木があったところでした。更科は「こうせうにはいられないそれぞれの生活があつて」のことであり「故郷を遠く離れて、都会の片隅に住っている一人の男が、かつてこの木にささげる一篇の詩を書いたことがあつた」となど、知ろうはずもなかつたろうし、また知つたとしてもそんな感傷は、豚の餌ほどの値うちもなかつたにちがいない」と思いながらも、北海道の原野開拓は密林を刈り倒し、火で焼き払うことから始まったことを考えます。

それは、変わりゆく風景に憂いを寄せながら、原野の片隅で忘れ

られた木1本でも、その土地に生まれ育つた者たちにとつて自分は何者なのかを証明するものなのでしょう。

この『原野』の巻末には、本編第86回で紹介した根室町の「文芸雑誌『測量船』(1931(昭和7)年当時)を編集した中澤茂が解説を書いています。

中澤茂は「その『少年』(筆者注:更科のこと)にとつて『原野』とは何だつたのだろう」と問います。そして、原野は「物を云いあう友達もない、絵本もない、街は遠い、その貧しさが彼の感受性に味方したので。そして、更科少年を更科源蔵にした不文口伝のコタンの老爺、老婆が紺色の入墨の口を動かし、爐辺(囲炉裏のそば)に彼を抱き、味方した」と言います。

更科にとつて熊牛原野の原風景は、自身を証明するものであり、自分を温かく守り、味方してくれるものだったので。

この年、札幌弟子屈会の仲間たちは、それぞれにふるさと弟子屈の原野を思いながら、更科の喜寿のお祝いをしてくれました。その数カ月後、更科は初めて心臓に不調を覚え、入院をしています。

野菜食べていますか？

お手軽野菜料理レシピ

肉と野菜のレンジ蒸し

【材料】(2人分)

- 豚ローススライス(脂無し) 4枚
- 酒 少々
- 塩・こしょう 少々
- モヤシ 1袋
- ニンジン 1/2本
- シメジ 1袋
- ニラ 1/2把
- 好みの調味料 適量

【作り方】

- ①豚肉は食べやすい大きさに切り、酒、塩、こしょうで下味をつけておく。
- ②ニンジンは千切りにし、シメジは石づきを取り粗くほぐす。ニラは食べやすい長さに切る
- ③皿にモヤシと②を合わせたものを盛り、その上に①を広げて乗せる。
- ④③にラップをかけて、電子レンジ(600w)で3~5分くらい加熱する。(火が通っていないようであれば、あと数分加熱してみましょう)
- ⑤ポン酢しょうゆなど、好みの調味料を掛けていただく。※色々な野菜で作ってもおいしく食べられます。

コマツナとキノコのキッシュ

【材料】(直径20cmのタルト型)

- 冷凍パイシート 100g
- コマツナ 6~8株
- シメジ 1パック
- 生シイタケ 4枚
- バター 大さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- 調整豆乳 1/2カップ(100cc)
- 卵 1個
- 塩・こしょう 適量

【作り方】

- ①パイシートは解凍し、型よりひとまわり大きく伸ばして型に敷き、冷凍庫に入れ冷やす。
- ②コマツナは3cmくらいに切る。シメジは石づきを取ってほぐし、シイタケは太めの千切りにする。
- ③バターを入れたフライパンで②を炒め、しんなりしたらしょうゆで味付けする。
- ④豆乳と卵を混ぜたものに③を入れ、塩・こしょうで味付けする。
- ⑤①に④を流し入れ、200℃のオーブンで20~25分焼く。

調理実習のお知らせ

- ▶内容/パン作り
プリオッシュ(1次発酵のみのパン)
チーズドーナツ
- ▶日時/7月24日(火) 10時~13時ころ
※作業時間によって、終了時間が若干前後する場合があります。
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶定員/12人
- ▶参加費/400円
- ▶持ち物/エプロン、三角巾
- ▶申し込み締め切り/7月17日(火)
- 申し込み・問い合わせ先/役場保健福祉課健康推進係(栄養士) ☎482-2935(課直通)、または役場農林課農政係 ☎482-2936(課直通)まで。
- ※調理実習やレシピのことでご意見などありましたら、栄養士までご連絡ください。

この道一筋に精進

船坂計明さんに瑞宝単光章



勲記を受け取る船坂さん(中央)

第18回危険業務従事者叙勲において、元釧路北部消防事務組合消防司令長の船坂計明さん(65歳・美里2)が瑞宝単光章を受章しました。伝達式は6月22日、役場で行われ、徳永町長から船坂さんに勲記と勲章が手渡されました。

船坂さんは1969年から4年間、弟子屈常備消防団員として活躍。1973年4月に釧路北部消防事務組合が設立されてからは、30年以上にわたり消防職員として、人命救助や大火の未然防止に尽力してきました。ほかにも、消防庁舎の建設や高規格救急車の導入など、消防力の向上と同組合の発展に貢献したとして、今回の受章となりました。