昭和43年3月1日第3種郵便物認可

ただなにごとなく1980年 豊ぎ去ってしまった!!
今年こそは、何かをなしとげ 笑顔の
たえぬ明るい女性として日々いっそうの
充実を計り努力していきたいと思います
また社会の一員としても 責任と
仕事に対しても 自覚を持って頑張ります
本年もどうかよろしく
お願い致します。
高橋直美

昭和32年生・獅子ケ森・デパート勤務

明け鶏の鬨なつかしき古ナ路なり
十年に若い気持で暮していたが平支の連み
は確実にふかい西年の印男と言われて来し
方を振り返りそぞろ懐旧の情にわけて
何と薄ぎ多人生でありし事よと。祖父母用
食をお西年は出来する
ものとせば 輝き八十年代
とおつき合いも、己をかえ
ずあきらめず 我が足並み
に合せて一歩一歩進んで行
き度い。 越巌龍潭

大正10年生・出川・住職

昭和44年生・成章小学校5年

三度目のとり年を迎
善ひとりも これからの
責任ある年の重さを
感ずる。
農業も今厳しい
社会情勢の中に晒されているが、それは
農業者の役割があるし信じ、希望ある
りの役割がある
農業建設に仲間と共に励みたい。
藤原 英作

昭和20年生・羽立・農業

おめでとう

1981年

今年は私たちの年です。
どうぞ！よろしく……

新しい年
何かを期待し期待される
たえとの様な年になろうと自
大らかな心を
豊かな心を持ちたいものだと思います
主婦として 愛ある家庭
しあわせづくりに
共にがんばりましょう
藤盛 十枝

昭和8年生・花岡・主婦

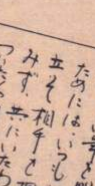
昨今の政治経済は対外的には産油国間の戦争による
石油市場混乱による輸入
害により厳しい情勢下にある。
春闘による獲得賃金を 以上の情勢による物価高により
不況とした。このため我々労働者も 老村不安から
不時のために備える 防衛型に押し込められ かつては
住宅購入等の長期展望した
明るい貯蓄の夢も消えていました!!
今年はキビシイ情勢を踏え
企業繁栄と共に我々の生活が
向上するよう労使一体 努力の
限りを尽したい。
小林 懋

昭和8年生・南ケ丘・会社員

昭和五十六年、自分にとって六回目の酉年である
過去七十年の人生何もしないで生きてきたのかと振かえって
見るが何も残っていない。これでよいのかと今になって反
省しいろいろ思い出書という言葉があるが、なぜ一生一書じゃ
なすことなく過ごしてしまった。
いたしたいものがあるが年齢に甘えることなく何事
生涯生活をこれからの活動に
発揮する。
ライオンズクラブの活動に
努力したい。心掛けるべき社会奉仕に
三浦八郎

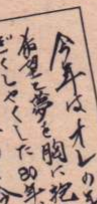
明治42年生・白沢・会社社長

"為卿で、飛躍する為に、
しかる為る。此の場さかたり
新しい年を明るく生活する
たのたはいつも相手の為に
立て相手を理解し自分のやって
ついた人間関係をより良いものとなる様心
がけたいものです。
鬼森玲子



昭和8年生・鎧畑・地方公務員

今年はオレの年……
希望と夢を胸に抱き、この
ぎくしゃくした80年代を、
楽しく明かるく今迄以上
に仕事やスポーツ等に
精一杯頑張り、身体の動ける間は仲間と
共に地域の各種事業に、いくらかでも
手助け出来れば……とにかくガンバルぞ…
何事にも前向きに!!
日景 金美



昭和20年生・松峰・会社員

激動日本の根底に流れるものを見極め
嘘言嘘偽りのヲ、いマスコミ、情報に
惑わされず、常識の復元を
強く望む。
残り少ない人生を
充実した日々にし
たいと祈念する。
勝又信平

明治42年生・南ケ丘・無職

〈おもち〉

もちが日本人にいつごろから食べられるようになったのか、はっきりしたことはわかりませんが、円満を象徴する望月（もちづき）の望との説があります。また古代の鏡になぞらえて〝かがみもち〟というのも共に丸く収まる願いが込められているようです。ですから、お祝いごとや儀式に用いるもちは、今日のお供えもちのように丸くこね上げたものが正式ということですし、のしもちを焼いてふくらませるのも、角を取って丸くする意味が込められているといわれます。

のしもちは、室町時代に皇室の勢力が衰えた時、倹約する意味で作られたといいます。三月のひなまつりに用いる菱もちも、元々は正月用のもので菱花びらと名づけられていました。このようにもちの形が地方でいろいろ変わっていたり、また湯に通したり焼いたりするのも一つひとつ古くからのしきたりに従っていることがわかります。

〈お雑煮（ぞうに）〉

お正月料理のうちで、いちばん重要なものは何といっても「お雑煮」でしょう。おぞうになど、食べもの屋さんへ行けば一年じゅう売ってはいますが、一般の家庭では、餅（もち）のある冬期、特に正月三が日に食べることが多いようです。

「貞丈雑記」という古い本に、雑煮の本当の名は「ほうぞう」、気を益し、中を温め、小便を縮め、大便を固める……と記され、「本草綱目」には、臓腑を保養するので保臓の名に該当する……とあるようです。

おぞうには、とり合わせの材料と調理法により、各地方によってちがい、また同じ地方でも、各家々によってそれぞれの風があって一概にいえませんが、いろいろ趣向をこらして地方色が現れるところに、おいしさが生まれてくるようです。いま一般に行われている雑煮には、セリ、ミツバ、ダイコン、カブ、ニンジンなどに鶏肉を加えたものが多いようです。

〈お年玉〉

「お年玉」は、最近では子供に与える金銭や物品に限られて使われることばになったようですが、本来は、新年の贈り物のことを「年玉」といったもので、お祝いの心をこめた、めでたい贈り物という意味で、古くは「餅」だったということです。