



私たちの湘南御行会だより

湘南御行会発行

令和7年11月5日 285号

誕生会を開催しました



10月31日（金）しおさい工芸室にて10～12月生まれ誕生会を開催しました。

誕生月該当者は4名、その中のお1人が加藤さん。加藤さんは体調を崩されて暫く活動から遠ざかっていましたが、今日はお元気な姿を見せて頂きました。総員23名の方が参加され賑やかな誕生会となりました。

誕生月該当の皆様おめでとうございます。参加者の皆様ご苦労様でした。

誕生会は昭和時代の懐かしい様子及び藤沢市を空から眺めた映像をパソコンとプロジェクターで鑑賞、更に今年の新年会の模様も映像で見ました。

締めは皆さんご存知、秋に因んだ童謡2曲、及び昭和時代のこれまた懐かしい歌5曲をカラオケに乗せて櫻井さんのリードで合唱、お座敷小唄も飛び出し盛り上がり、最後はお馴染み「今日の日はさようなら」の大合唱でお開き、正味1時間半の誕生会でした。皆様お楽しみいただけましたでしょうか？ 役員一同





お赤飯

10月31日の誕生会に提供した赤飯、ご存知玉屋さんの赤飯です。

みゆき夏祭りにも、片瀬ふれあい祭りにも登場し湘南御行会の皆様にはお馴染みの逸品です。私は、玉屋さんの赤飯は羊羹用の小豆を使うので、美味しく、食感も良いとずっと思っていました。ふれあい祭りの時も声を大にして羊羹用の小豆を使った赤飯です。年に一度の大奉仕、買わなきゃ来年まで食べられませんよ-と御行会のコーナーで売りさばいていました、買う人は少しも疑わず買ってくれました。ところが先日玉屋の依藤さんと話をしていた時、赤飯には小豆を使う場合とササゲを使う二通りがあり、玉屋さんはササゲを使用！ササゲと小豆の主な違いは、見た目、食感、そして加熱したときの煮崩れしやすさ。ササゲは光沢のない黒みがかった色で、煮ても煮崩れしにくいのが特徴。一方、小豆はつやのある明るい赤色で、加熱すると割れやすい。この煮崩れしにくさから、縁起物とされる赤飯には割れにくいササゲが使われることが多い、とうんちくを語ってくれた。更にササゲは中国産など輸入物がほとんどだが、玉屋さんは岡山県産だけを使用しており、最近はお米の値上がりもさることながら、国産ササゲの高騰もあり、大変だとも話していました。国産ササゲ、ここに玉屋さんの美味しい赤飯の原点がありました。それにプラスしてササゲを煮る時の職人依藤さんの微妙な火加減が有ります。この秘訣は羊羹製造と共にお孫さんに引き継がれていきます。余談ですが私のふるさと信州佐久地方では、ササゲの事をササギと言い、実を結んだばかりの若い豆は、さやごと、味噌汁に入れたり、ゴマで和えたりして食していました。さやが枯れてきたら豆を取り出しササギ豆として使用していました。岩田

新年会のお知らせ

「令和8年新年会」 及び1～3月生まれメンバーの誕生会のお知らせです。



日時；令和8年1月29日（木）12時開始

場所；洲鼻通り 紀伊国屋旅館

会費；4千円 昨年の実績から景品、飲み代等お1人6千円強の費用が掛かりますが会から負担します

参加ご希望の方は1月16日（金）迄に担当班長さんへ連絡ください

内訳；皆さんが楽しめる新年会を検討中です。お楽しみに

7年まではホテルニュー向洋での開催でしたが、8年からは紀伊国屋旅館さんで開催します。

近くて、テーブル席で、お手洗いや様式、安心です、そして一番はお料理です！

グラウンドゴルフ（GG）大会で、ロマンの会などで大活躍！

10月15日に開催された藤沢市&市老連主催のGG大会で、初参加の石井さん、内山さん、甘粕さん女性陣が大活躍されました

石井さんと内山さんはホールインワン賞獲得、特に石井さんはベテランの男性でも困難な何と3回のホールインワンを達成！凄いのひと言です

甘粕さんはアトラクション、ホールインワンゲームで見事賞品獲得

同行した三浦、岩田の男性組は無残な結果に終わりました



今後の主な行事予定

◎11月11日13時 スマホを楽しむ会 工芸室

◎11月18（火）～23日（日）市老連趣味展

小田急6階藤沢市民ギャラリー、

御行会から岩田栄見子さんが切り絵を出展しています

◎11月28日9時30分 役員会

◎1月27日（火）片老連成田山初詣

◎1月29日（木）12時 新年会 紀伊国屋旅館

編集後記

早いものでカレンダーも残り2枚となりました。

11月は霜月、冬が駆け足でやってきます。

次の大イベントは新年会ですよ！

度々登場した18歳と81歳の違い、歯医者にこんなの貼って有りました。「お手入れで虫歯ゼロなのが18歳、総入れ歯で虫歯ゼロなのが81歳」