

## “スミテックMG430” —住鋳潤滑剤—

超高性能・精密機械用グリースが、新発売

1. 高温下で油蒸発が少ない。合成油系リチウム石けん
2. 低トルク化による電流値の低減と省エネ化
3. 使用温度範囲：-50~150℃、外観：半透明白色
4. 用途：電動機のベアリング、直動装置、ボールネジに  
荷姿：400gジャバラ1本、10本、20本、2.5kg、16kgP/L



### 「磐高物語」4

サッチャーンとタカツしゅんは柔道部、ハツちゃんとは図書館で勉強、わたしは卓球部の練習で帰りはほとんど同じ時間になった。

四人組は、帰りもまた当然のように同じ時刻の汽車になった。機関車の煙突から吐き出される白い煙が、田んぼや畑を低く流れる風景を横目に家路に着いた。

サッチャーンの家は、街のほぼ中心にありお父さんが歯科医院を開業していた。夜になると自然にその門前に集い、学校のことや将来のことなどを周りの灯が消えるまで話していた。

夏の夜のことだった。帰り際サッチャーンが提案した。

『あした、飯ごうもって磯に行かねえが』

『飯ごう、あのキャンプなんかを持ってって薪の上でめし炊くやぶか』と、ハツちゃんが慣れてきた四倉弁で驚いたように話した。『うん、兄貴も手伝ってくれるって言ってるし、磯で取れるうにや

貝をいっぺ入れだよ』

みんな海は好きだった。中でもタカツしゅんとサッチャーンは泳ぎも達者だった。

彼らが磯の深みに潜りタコや貝を取っている頃、わたしとハツちゃんは浅瀬でナツコ貝等を取って遊んでいた。そこに急に大波が来て、わたし達は磯の上に叩きつけられた。

二人とも岩礁でこすられ、胸から足先まで擦り傷だらけで血が滴っていた。みんなには笑われるし、そんなところで遊んでいっからだと怒られる始末だった。

磯から上がると造船場があったので、木つ端を貰ってきて早速火を起こし炊飯の支度をした。

三人が取ってきたタコを手で千切り、うにや貝を入れ、頂いたあわびも混ぜて炊いた。

磯の香りと木の匂いが入り混じったご飯は、とても美味しかった。二つの飯ごうはたちまち空になったが、終生忘れることが出来ない味になった。『ウマガッタ』

### 『飯ごうの味』

## ☆ あとがき ☆



先日、秋田市を訪ねる機会があった。久保田城に足を運びひとり散策を楽しんだ。城郭に上がると、何処からともなくフルクローレの響きが風に乗って聞こえてきた。櫓を降り近づいて行くと、松林に囲まれた東屋の下で二人の男女が演奏していた。すばらしい演奏に拍手を送った。お礼に“コンドルは飛んでいく”を聴かせてくれた。好い思い出を、ありがとう！