

2月のスキー

今回は日帰りスキーで「ブランシュたかやま」と、1・5泊の競技会参加ではなくフリーで「野麦峠」スキーに行ってみました。

日帰りのメンバーは私と石上さんでしたが天候に恵まれグレンデ状態も良くスキーヤーも少ないので貸切り状態でした。久しぶりにのんびりしたスキーにご満悦で帰りはカッパ湯の温泉に入りスキーの疲れと仕事のストレスが取れた一日でした。



ブランシュたかやま・二月十一日

野麦峠スキーは名古屋で運営しているパンガローで前泊している長島さんと神山さんと合流し、今

回も石上さんと2名の参加でした。その夜は酒を飲みながら競技スキーの指導を受けました。

翌日、いつもなら強風と天候が悪いイメージしかなかった野麦峠スキー場が今日は一転して晴れ無風状態でグレンデ状態も良く午前中は石上さんと楽しく滑りまくりました。

午後からは長島さん、神山さんと合流して滑り方の指導を受けながらまた一段レベルアップした滑りでした。午後3時には温泉場で解散し清々しい一日でした。



野麦峠・二月二十六日

2月のスキーで2回も滑れたのは久しぶりです。3月は用事があ

花見&例会

4月1日(土)

集合: PM4:00 アセル21

・例会をチャチャとやって花見へくり出します。



シターズ*inバ

4月8・9日

「八方尾根」

担当: 神山

るので4月の白馬八方尾根スキーの泊まりに参加しコブの練習をしようと思います。中野さん八方のコブ指導を宜しくお願いします。

早川浩道

ゆきんこ日誌

1月22日 日帰りスキー
「ブランシュたかやま」 中止
1月28・29日 東海日帰りスキー
平湯温泉 スキー場 7名
2月11日 日帰りスキー
「ブランシュたかやま」 2名
3月12日 日帰りスキー
「東山」 中止
3月11・12日 東海日帰りスキー
「野麦峠」 5名

これからの予定

4月1日 サル見サ例会
「駿府城公園」
4月8・9日 ツアースキー
「八方尾根」 担当: 神山
5月(2) 3・5日 春スキー
「八方尾根」 担当: 宮田

春スキー

「八方尾根」

5月(2) 3・5日

シーズン最後のツアーです
基本的には3日ですが
宮田さんが2日から出発します
ので、ご希望のある方はどうぞ!

担当: 宮田
(363-6107)



★「お遍路修行者その(い)」は、ううです。読んでネ!

お遍路修行者（その八）

みやたすすむ

香川県に行くと変わったタクシーが目立つ、と言うのも、屋根の上に箸とどんぶりの模型のようなものが飾ってある。この地域特別の“うどんタクシー”が走っているのだ。

私達は、お寺からお寺に走っている時には気がつかなかったのですが、この地域には、コンビ二よりもうどん屋さんが多いとの事。

このタクシーに乗ると、うどんのおいしい所とか、変わったうどん屋さんを案内してくれるらしい。でも一日借りると、タクシー代だけでも相当に高価だと思えますが、多人数で乗り、割り勘にすれば安くなるらしい。でもほかのひとはしりませんが、うどんを食べても、せいぜい二杯か三杯でお腹は一杯になってしまう。それでもタクシーに乗ったほうがお徳感はあるのだろうか？ でもタクシーなのだから、自分の目的地を告げればそこまで届けてくれるので、楽には楽だろうと思う。

中野さんが、「せっかくこまで来たのだからうどん屋に入ろう」と声をかけてくれたので、断る理由もないのでそのままうどん屋に入る。

店の名前は忘れてしまいましたが、私はうどん二玉と野菜の天ぷらを注文した。天ぷらをうどんに乗せて食べ始めたのだ

が、一本のうどんをすすするのに最後まで入らない。口の中が満たん（麺）になってしまい、どうしても途中で切る事に、一本の麺が長いのだ、そして量も多いように感じた。

そうしているうちに、天ぷらもうどんのつゆにとけだしてくる。多少あせりながらうどんをすすするのだが、とうとうお腹がいっぱいになりリタイヤ。腹ただしいので、残っている天ぷらをやけくそ気味に口の中にほうりこむ。でも、鈴木さんは同じ二玉を注文したのにきれいに完食、つゆもあらかた飲み終わり、たいしたものだと思った。

中野さんが私のどんぶりを見て、「うどんの中に天ぷらを入れずに食べる人もいるよ」と言っていたが、ヘエーそうなんだと思った。でも天ぷらを入れてつゆを飲んだ方が、つゆもつまいのになあと思ったが、口に出して言う事はしなかった。私はつくづく小心者なのだ。

翌日のお昼に又うどん屋さんに入った。お昼時だったので、一目で巡礼者だとわかる人達もいた。昨日のうどんで懲りていたので、今日は一玉だけで食べる。ここでも一本をすすするのだが食べきれないふしぎに思って、うどんの真中あたりを持って上にあげると、長いこと長いこと、半分の長さだけでも30cm以上、おおげさに言うと、40cmぐらいあるかもしれない、二つ折りでその長さだから、一本にすると60cm以上80cmぐらいあるかも知れない、それにはこちらもびっくり。これじゃあ、私の口がいくら大きくて

も入りきれない。私は蛇じゃないのだ、こんな長いものを飲み込めるわけがない。ここでもう無駄な抵抗をしない事にした。だいたい、うどんは33cmぐらいがいちばんたべやすいと言われていますが、この地域ではそんなことは通用しないのだ。

そして高知のうどん屋さんは、ねぎの小口切、天カスなどはつゆを入れるお玉を用意してあり、それでうどんの中にドバーと入れる。さすがにうどん県だけあって静岡とはスケールが違う。

店を出るときに、「うどんの長さはどのくらい」と尋ねると、若い店員さんもわからないとの返事。

以下次号

