作に没頭し、詩の専門誌に掲 載されるなど早くから詩壇で 保は、 旧制中学時代から詩

若くして詩壇で活躍 と評された保を顕彰する動き れてきませんでした。 れまで岡山ではあまり紹介さ 賀県彦根市に移ったため、 親の死後、 で牛窓で育った保ですが、 しかし、近年「雪の詩人」 注目されてい ます。

髙

の三男として生まれ、8歳ま「中屋」の屋号を持つ髙祖家 でしょうか。 明 治 43 髙祖保という詩人をご存じ 19 年に

母親の里である滋

ました。その後も、 「文芸汎論詩集賞」を受賞し されました。この詩集は翌年 和16年に『禽のゐる五分間写 「希臘十字」 昭和8年に初めての詩集 同17年に が発行され、 『雪』が発行

京に移り、 範部に入学しました。昭和 誌『門』を編集、刊行しました。 注目されるようになりまし 人とも交流し、 高村光太郎など著名な詩 (1932) 年に東 自ら詩の専門

父の宮部家を相続しました。 営する貿易商社に入社、翌年 年に大学を卒業し、 叔父の死去により叔 國學院大學高等師 叔父が経

知的な詩風、温和な人物像 戦病院で戦病死。 享年34。 ビルマの野



でフランス文学者の堀口大学 岡山出身の詩人である永瀬 保の詩を「知的で洗

> も残っています。 めているうちに、無邪気なわ ずらを叱ろうとして顔を見つ 心の持ち主で、 であったといいます。優しい 呼んで高く評価しました。 でしまったというエピソード このような才能豊かで魅力

ミャンマー)戦線に向かいま尉として召集され、ビルマ(現

した。翌年1月、

″雪の詩

れています。

ところが昭和19年、陸軍少

残念なことです。 失ってしまったことは本当に 的な人物を、 戦争によって

みんななかよく

ならんでる。

段々の

ント時などに臨時開館)。 資料館が建てられ、保の紹介 なか庵」という小さな私設の おまち唐琴通り)には「なか る「中屋」の跡地(牛窓の (原則第2日曜日・第3土曜 と資料の展示がされています 12~2月閉館。イベ 髙祖保の生誕地であ

保(1910~1945年)

瀬 P 内 発 見 位

は保のことを「雪の

が子がいとおしくなり涙ぐん 人物は温和な紳士であった 謙虚で義理がたい わが子のいた

蜜柑の実

お部屋には 蜜柑には つぶら実の 肩組んで お部屋があるね みんななかよく 蜜柑を剝かうよ 灯がともり

段々の みかんばたけのみんなみの 海のふとこ 蜜柑には (中略) 故郷があるね 海のふところ ならんでる。

自身が聞くことはなかったで 放送されました。



☎0869-26-5961

を心掛けましょう

塩分は身体に欠かせないものですが、日本人の多くは食塩を摂り過ぎてしまいがちです。食塩の摂り 過ぎは高血圧につながり、動脈硬化を招いて血管の老化を促進し、脳卒中や心筋梗塞、慢性腎臓病にな る恐れがあります。

高血圧症の予防のためにも、調理方法や外食の摂り過ぎに気を付けて、日頃から「減塩」を心掛ける ようにしましょう。

【日本人の2人に1人が高血圧】

厚生労働省の調査によると、日本人の2人に1人は高血圧で、食塩の摂り過ぎ が影響していると考えられています。「2015年日本人の食事摂取基準」によると、 1日の食塩摂取目標量は男性8g未満、女性7g未満とされています。高血圧の人 は男女とも6g未満を目標として示されています。



しかし、平成 25 年国民健康・栄養調査結果では、男性は1日当たり 10.6g、女 性は 9.1g を摂っており、国の示す目標量と比べると 2g 以上多いのが現状です。

【減塩のコツ】

毎日の食事で、食品の食べ方、作り方、選び 方を気を付けると減塩につながります。

まずはできることから少しずつ始め、減塩の 習慣を身に付けていきましょう。

☆食べ方で減塩☆ ____

●ラーメンやうどんなどの麺類のスープは、で きるだけ残すようにしましょう。

汁を全部飲むと食塩摂取量は約6g。汁を全 部残すと食塩摂取量を約2gに減らせます。

- ●しょうゆやソースは、料理にかけずに小皿 にとって、漬けて使いましょう。
- かけるよりも調味料が少なくて済みます。

●新鮮な食材を調理しましょう。 旬の食材や新鮮な食材を選ぶことで、うす味

●漬物は保存漬けより即席漬けにしましょう。

でも素材本来の味を楽しめます。

☆作り方で減塩☆ ■

●だし汁を効かせましょう。

昆布、かつお、煮干し、干しシイタケなどから「う まみ」を引き出すことでおいしく食べられます。

- ●香辛料、香味野菜などを上手に使いましょう。
- ●酸味を生かしましょう。

「酢」は無塩です。レモン、かぼす、すだちな ど柑橘類でさわやかな香りを楽しめます。

☆選び方で減塩☆ ■

●加工食品やインスタント食品は、食べる回数 や量を控えめにしましょう。 食品別塩分量

かまぼこやちく わ、ハム、カップ麺、 食パンなどには、想 像以上に塩分が多く 含まれています。

及叫小型刀里	
食品名	塩分量
かまぼこ (2切れ:25g)	0.6g
ちくわ (1本:30g)	0.6g
ハム (2枚:20g)	0.5g
カップ麺(1個:100g)	5.5g
食パン(1枚:80g)	1.0g
(文部科学省食品成分データベー	-スより复出)

【野菜をたっぷり食べましょう】

野菜やきのこ類、海藻、豆類、いも類、果物には、塩分を体から排出する効 果のあるカリウム、塩分を吸着する効果のある食物繊維、血管の拡張作用のあ るマグネシウムが、豊富に含まれています。

ただし、果物には糖分が多く、食べ過ぎると肥満につながるので気を付けま しょう。果物は1日200gまでにしましょう。

(例:果物 200g の目安個数は、ミカンなら 2 個。リンゴなら 1 個が目安)