

登別ブランド推奨認定商品を紹介する『鬼のイチオシ』。  
 今回は『**藤 わさび漬**』。  
 オロフレ山溪の清水で育てた本わさびと焼酎を加え1年寝かせた一番絞りの『**諸白かす**』を使い、約90年続く独自の製法により、手づくりで仕上げました。  
 ひとくち食べると、ほんのりとした甘みが口に広がり、わさびのキレのある辛さが鼻を抜ける、まさに『**オニウマ**』な逸品です。



登別ブランド推奨認定商品 NO.6

## 藤 わさび漬



### 藤 わさび漬

内容量/きんちゃく1個150g

### 藤 藤崎わさび園

登別温泉町49番地 ☎2017

<http://www.marufuji-wasabi.jp/>

#### 【主な取扱店】

登別石水亭、第一滝本館、登別グランドホテル、ホテルまほろば、登別万世閣、登別温泉各土産物店（いずれも登別温泉町）、登別マリンパークニクス（登別東町）ほか



登別ブランド  
 推奨認定商品紹介

人が輝き まちがときめく



人間の喜怒哀楽や時事、世相などを題材に、川柳をつくっています

# 仲間たち

Group

## 登別川柳社

『登別川柳社』は、市内に居住する川柳の愛好者を中心に昭和47年11月に結成されました。  
 現在、会員は60・70歳代を中心に60人。2カ月に1回、鷺別公民館に集まり、会員が投句した川柳の批評などを行う『川柳のつどい』を開いているほか、会員の川柳を掲載した柳誌『川柳のぼりべつ』を、結成以来、毎月欠かさず発行しています。  
 「川柳は、俳句と違い季語がありません。五・七・五で人間の喜怒哀楽や時事、世相などを題材に、誰でも気軽につくることができます」と話すのは、会長の小林碧水さん。「皆さんの作品を見ていると、物事の見方や考え方、表

現方法など、学ぶことが多いです。今後は、多くの方に川柳の楽しさを知ってもらおう機会を設けることができればうれしいですね」と、小林さんは平成21年に入会した村山ひでをさんは、「川柳の句集を出版した市内の方から登別川柳社を紹介してもらいました。私自身、10年以上俳句を学んでいて、川柳にも興味がありました。川柳はつくりやすいですが、とても奥深く、作者の人間性が現れている個性的な作品ばかりです。全道各地の川柳社の柳誌を読んで、勉強するのも楽しいですね」と笑顔で話してくれました。  
 入会を希望する方は、小林さん（☎2194）まで。



▲全道各地の川柳社の柳誌を読む会員