

報 かがわ

「自治会活動の報告」 評議員会が開催されました。

会員名
者報
11,814名
行広
5,905名
香川自治会
5,909名
香川の人口
男性
女性
世帯数
(2006.10.1現在)
印刷所 (有)スカネ印刷

18・19年度の 自治会館運営委員会委員紹介

氏名	町内会	組
越本正之	1 1	15 12
角田茂	2 2	2 2
松永昭	7 27	7 2
猪狩廣道	19	1
川島勝生	3 2	3 2
小松田誠一	4 4	4 4
長木威広	6 3	6 3

香川自治会館利用のお願い
新運営委員には、近い将来老若男女が多目的に利用できる理想的な環境で、自治会館誕生が叶う活躍を期待します。

原則に運営委員会の役割を明らかにし活動の円滑化を図る環境を準備すべきです。新運営委員には、近い将来老若男女が多目的に利用できる理想的な環境で、自治会館誕生が叶う活躍を期待します。

日頃は自治会活動にご理解頂き大変に有難うございます。この度お願いがあつて投稿致しました。

ご承知のとおり、自治会館の運営経費は、部屋使用料と駐車場使

用料の収入で賄われる独立採算制となっています。しかし、年々利用する団体の数が減少してきていました。この区間が完成しました。専門知識による改善が望まれます。

新運営委員には、近い将来老若男女が多目的に利用できる理想的な環境で、自治会館誕生が叶う活躍を期待します。

10月15日(日)、香川自治会館に於いて平成18年度前期の評議員会が開催されました。当日の評議員(32名)の出席者数は27名(内委任状提出者10名を含む)の方々が出席されました。

冒頭、黒沼自治会長の挨拶に始まり、総務委員長からは平成18年度前期の香川自治会の活動状況の報告があり、その中で特筆すべき

点は、①香川区画整理地区B工区(所謂香川ぶら下がり地区)の住居表示

が6月の茅ヶ崎市議会で「みずき4丁目」に決定したこと、

②5月23日に神奈川県知事来訪による香川地区の視察と移動知事室が香川自治会館で開催されたこと、

③8月27日、鶴が台中学校で行われた茅ヶ崎市総合防災訓練では香川自治会から予定数を超える220名の多くの方々に参加して頂いたこと、

④香川自治会会則の見直し(制定は昭和48年)を行うべく「会則検討会」を発足したことなどが報告されました。

その後、各町内会及び各委員会の活動状況の報告がありました。

その中で会計委員長からは、①区画整理地区B工区(旧香川)の香川自治会会員59名の方々が、

「自治会館運営委員会に期待」

今後の対応については、前者はまり、総務委員長からは平成18年度前期の香川自治会の活動状況の報告があり、その中で特筆すべき

点は、①香川区画整理地区B工区(所謂香川ぶら下がり地区)の住居表示

が6月の茅ヶ崎市議会で「みずき4丁目」に決定したこと、

②5月23日に神奈川県知事来訪による香川地区の視察と移動知事室が香川自治会館で開催されたこと、

③8月27日、鶴が台中学校で行われた茅ヶ崎市総合防災訓練では香川自治会から予定数を超える220名の多くの方々に参加して頂いたこと、

④香川自治会会則の見直し(制定は昭和48年)を行うべく「会則検討会」を発足したことなどが報告されました。

その後、各町内会及び各委員会の活動状況の報告がありました。

その中で会計委員長からは、①区画整理地区B工区(旧香川)の香川自治会会員59名の方々が、

今後は少しでも多くの方や団体に尚一層のご利用を頂きたく、紙面を借りてお願い申し上げます。

尚、利用上についてのご意見ご希望、又、お問い合わせは何時でもお尋ねください。

（S・F）

今後は少しでも多くの方や団体に尚一層のご利用を頂きたく、紙面を借りてお

香川・下寺尾特定土地
区画整理事業区域のその後

長年の懸案事項であるた香川・下寺尾特定土地区画整理事業区域のうち、香川区域であつた（通称ぶら下がり地区）の扱いについて、住民説明会が11月初旬に開催され、住居表示は「みづき4丁目」に変更されることになりました。この変更に伴い学区も平成19年4月から、みづき1丁目から4丁目までが香川小学校の通学区域となりました。この結果、将来の児童数増加を見据えた対応として、平成19年度からの茅ヶ崎市の「新総合計画後期基本計画」（いわゆる「ちがさき・さわやかプラン」）の中で香川小学校校舎の増築が謳われています。

中学校の通学区域は、北陽中学校・鶴が台中学校共に従来通りで変更はありません。

今後はとなり町として、また、同じ学区として互いに茅ヶ崎北部地域の発展のため協同してゆく事が切望されます。

第一青少年広場には自治会管理の物置倉庫がありますが、元気で遊ぶ子どもさんの中にその物置倉庫の屋根に上つて遊ぶ子どもさんが多く見受けられます。気付いた時は注意していますが、どうもその時だけでまた同じことをしているのが現状の様です。

万一一、屋根からの落下等で怪我をしないとも限りません。親御さんをはじめ、近隣の方でも気付かれた方は、注意を促すようにお願いいたします。

町内会だより

◎八月二十七日の「茅ヶ崎市総合防災訓練」の後、九月に「防災りーダー」及び「自治会自主防災組織」・市の防災対策課と反省会がありました。市では予想以上の住民参加で大成功であつたとの評価でした。訓練内容は、日常気付かない茅ヶ崎市の防災体制を総合的に披露し、住民の参加で初期消火・救助・避難所運営・等々災害が発生した時の心構えについて広く学び意義ある事と感動されたと思います。しかしながら、実際にこの香川地区に大災害が発生したら、一年一度のあの訓練で全て体得しましたか?と思えるのか疑問を感じます。

第二町内会

第一町内会では「今年こそは!」の思いで実行委員会を結成し選手選考会を重ねて選手の選考をして大会に挑みました。結果は昨年度のシンガリを脱出してブービーの成果でしたが、選手の方々の熱い闘志に懸命の声援をした楽しい一日でした。毎年の事ながら振り返れば出場選手の協力者は大勢いますが体振からの募集回覧での応募者は少なく、選手集めには実行委員会の皆様の奔走に頼っている次第です。近頃は、御夫婦でのジョギングや散歩・スポーツクラブでのトレーニング等、体力を鍛えている人も多く見受けます。年に一度、体力測定のつもりで率先して応募される事をお願いします。

地域の皆さんが集い、競い合う楽しいイベント、成果に関係なく盛り上げたいと思います。

の事件は絶えることなく発生します。10月末に近所で発生しました。ひつたくりでは、夕暮れ時後から来たバイクの男にバックをひっこられた事件がありました。

年末に掛けては狙われ易い時ですでので特に注意して下さい。

◎一つお願いですが、第一青少、広場に第三町内会と第四町内会防災倉庫を設置してあります。時にその倉庫の屋根に乗つて遊ぶ子どもさんを見掛けますが、自ら・町内会の大重要な備品ですので、この様な遊びをしないようお話し下さい。

皆様のご多幸とご健勝を祈念お礼の言葉とさせて戴きます。

第二回

す動はにがを 伝で域え共治つ し治ぶ年の年季たら。九月にと飾て戴き品が集展を実りた。如「ポス いて見たが、一いで今又話してたが、一 点のみ達の作残りで」
公募年の宿川がいではなくびのびしたく七点はた。子ども会員このボラ ましたも足をおりま



力作はどれかな？

環境ポスター展を終えました

香川体育大会を 顧みて

10月1日8時30分、時折思い出す。会場係と言うことで、遊具のあたりを巡回していた私は、お一人で熱心に観戦しておられた男性に話しかけられました。

「ここは体育祭は、子供達がたくさん参加していいですね。私の所は、出て来てくれるのは年寄りばかりですよ。」

名乗られたその方は、茅ヶ崎市体育振興会の関係者と

「駅近くは、マンショングが多く、自治会加入者も少く催物をやつても若い夫婦や、その子ども達は殆んど来てくれないんですよ。」

と、主催者としての悩みを口にさ

れていきました。

そう言えば、この体育祭は、チビッ子の参加を予選で決めてい

る位です。そのチビッ子の中には、両親、そしておじいちゃん、おばあちゃん、三代揃って参加の御家

族もかなりおられます。祖父母、父母が家庭を営んできました土地で、その子ども達が周囲の温かい目に見守られながら成長していく。

豊かな自然と、温かい人の心。

38年間続いている「体育祭」の秘密は「住み良い町香川」にありました。

又、一つ嬉しいことを見つけた

(H・K)



手で持ってはダメダメ！

種目	第一町内会	第二町内会	第三町内会	第四町内会	甘沼	松風台
総合順位	5位	優勝	準優勝	4位	3位	6位
玉入れ	72個	86個	92個	55個	83個	85個
綱引き	○	○	×	○	×	×
血圧測定	6点	15点	12点	10点	8点	6点
百足競争	8点	10点	15点	4点	12点	6点
対抗リレー						
男 子	6点	12点	10点	4点	15点	8点
女 子	8点	12点	4点	15点	10点	6点



力走！対抗戦で！



展示風景の一部

温かみのある深草先生と生徒さんは、陶芸、その他お花、パッチワーク、写真、絵画、など多くの作品を見てることができ楽しめました。

2年続けて参加して見て、今年は、作品も人も少し少なく感じました。来年はもっと沢山の方々にアピールして、どんな作品でも出品し又作品を見に来て頂きたいとの事でした。

(M・S)

先生を見ると若さ溢れる作品と思いました。又北原さんの作品は、体調を崩されながらも廃材を利用して作った素晴らしい作品。

温かみのある深草先生と生徒さんは、陶芸、その他お花、パッチワー

ク、写真、絵画、など多くの作品を見ていました。又北原さんの作品は、体調を崩されながらも廃材を利用することで、湘南東部総合病院の川崎院長

作品を見ると若さ溢れる作品と思いました。又北原さんの作品は、体調を崩されながらも廃材

利用することで、湘南東部総合病院の川崎院長

作品を見ると若さ溢れる作品と思

いました。

10月28日(土)、29日(日)の二日間自

治会館に於て文化祭が行なわれま

した。天気にも恵まれ、一日目の

陶芸の体験教室、二日目のちぎり

絵の体験教室、カップスタンプ

交換など盛大に行なわれ大人や子

どもが和気あいあいと楽しんでい

ました。

11月3日、香川公民館で湘北地

区社会福祉協議会、湘北地区民生

委員・児童委員協議会の主催で健

康づくり講座が盛況に開催されま

した。

今日は「生活習慣病にならない

ため」、「あなたは実年齢より若

いといわれますか」というテーマ

名近い参加者がありました。

今回は「生活習慣病にならない

ため」、「あなたは実年齢より若

いといわれますか」というテーマ

名近い参加者がありました。

今日は「生活習慣病にならない

ため」、「あなたは実年齢より若

みんなの声

「スピードの出る道路」

今年三月末日に開通した新道。

以前は、田畠木に囲まれて、三軒先のクシヤミが聞こえた程静かで長閑な所が、一変してスピードの出る一直線の道。道路に面した生活が初めての方々は、「ウルサイ」。でも、車社会の中で生活しているのに、自分達も、他の道で「ウルサイ」音をたてている。だから、お互いさま。いろいろな方々に意見をききました。①歩道が狭い。車のスピードが出ているので、自転車が歩道を走らざるをえない。②外灯が少ない。しかし畑の作物に外灯の光が当らない様な工夫が必要と思う。

③横断歩道の設置を申請したのに、

まだ出来ず、何か有つてからでは遅いのです。夜スピード違反(ネズミ取り)の取り締まりも、時々やっています。スピードだけではなく、酒を飲んでいるか等もでしょうが。小さい子どもさんの家庭では、子どもさんが外出する時は、横断するのを見届けています。が、年配の方にも注意して下さい。

先日横断歩道があと5m位の手前で、70才位の方が手に杖を持ち、車が300m位手前に近づいている所を横断していました。できる限り、横断歩道を利用された方が良いのではと思います。くれぐれも、注意して、この新しい道路を利用して行きたいものです。



(T・I)

藤村 球子
残る蚊の耳のうしろで鳴きにけり
秋扇閉じて話を切り出しぬ
秋暑の候。何やら話し憎い事
があつてやや躊躇していたのだが、思い切つてそれまで煽いでいた扇をぱちんと閉じて、「ところで申し上げ憎いのだが」と切り出したところ。季語により心理のよく見える一句。

田辺美津枝
迷ひ来て出口探し大やんま
劇場の座席に残る秋扇
扇の部であろうか。その日の出し物が果てて、一刻観客の帰つた座席に忘れられた扇、正に秋扇である。どうも女物のやや高貴な代物のようである。こ

秋めくや二度寝きめ込む日曜日

撫子や保育園児の散歩道

青山 淳子

茅花会 選者吟

連絡先 長島久江 (57) 6525

「人形劇で楽しく食育」

茅ヶ崎・寒川地区活動栄養士
にんじんの会 斎藤揚子

茅ヶ崎・寒川地区を中心に活動

す。

昭和57年に結成され、今年で24年目を迎えました。結成当時は高

度成長期。物が豊富になり、子ど

もたちを取り巻く食環境が変わりつつあり、野菜嫌いなどが問題に

なり始めた頃でした。何とかした

いという思いから、子どもたちに食事の大切さを伝えていくこうと、出張人形劇がスタートしました。

人形劇の脚本や人形、さまざま

な食材などの小物は全て手作りで

す。脚本も何度も手直しをし、小

物修理をしながら使っています。

人形劇を見る子どもたちの反応

は正直です。面白くないと興味をもつてくれませんが、目を輝かせて見入る子どもたちの様子を肌で

感じたり、人形劇を見てから嫌いなものが少しでも食べられるようになつた、などの嬉しい感想が次へ励みとなっています。

最近の活動は、地元の保育園や小学校、子育てグループ、健康まつり、歯のフェスティバル等での公演が中心となっています。香川

地区では、10月16日の香川自治会館での「おたのしみ会」がデビュートとなりました。参加の皆様には

童心に戻つて人形劇を見ていただけ

きましたが、「わかりやすく楽し

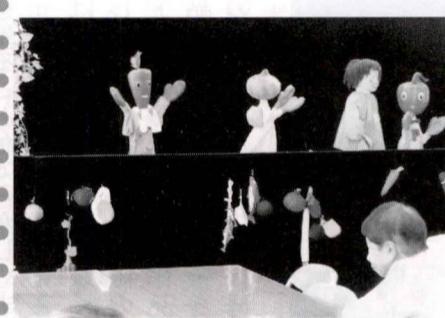
かたたよ」「野菜の大切さが良く

わかった」などと言つて戴きました。

これからも、皆さんからのアド

バイスを参考にしながら、楽しく

一步一歩地道に活動を続けていきたいと考えております。



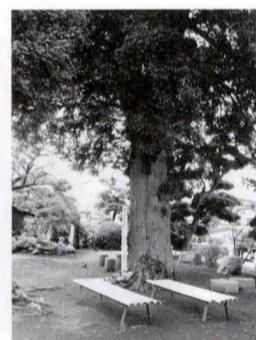
手作りの人形たち

「柘味噌作り」 奮闘記

それ迄暑い夜が続いて寝苦しめたのが、ここに来て大分秋めいて来て朝方もやや涼しく感じられる。ついもう一と眠り、日曜日もあるし、と。秋めくの季語のよく効いた一句。

香川四丁目の玄瑞寺境内に、幹周り2.5mもある柘(カヤ)の樹をご存知でしようか。樹齢は200年以上で聳え立つ巨木です。銀杏と同様に雌雄異株。四月頃に開花し、九月に丸い緑色の実をつけ、熟すれば食べられる。木質は硬く、碁盤や将棋盤などの材料としても珍重されている。とある。

玄瑞寺のご住職の話によると、昔はたくさんの実をつけ、油を絞つて食用にしたものだが、何かよい利用方法は無いものかと相談を持ち掛けられた。そこで、この「食べられる」に惹かれて早速調べてみると、「柘味噌」と言うものがあることが分かつた。それは、「カヤの実を炒りあげた」とある。突然パーンと大きな音がしてカヤでカラカラと灰色になるまで煎つてみると、ところが??である。そろそろ色づいてきたなと思う頃、跳ねることも無く無事こんがりと炒りあがつた。ところが??である。食べてみるとこれが渋くて食られないのだ。原因は定かではないが、どうやら収穫後乾燥したのがよくなかつたのかもしれない。三度目の挑戦を考えたが、時すでに遅く収穫の時期は終わってしまった。残された白味噌を舐めながら、「あゝ!味噌を付けてしまつた」と言う次第。真にお粗末



玄瑞寺のカヤの大木

心より御冥福をお祈り申し上げます。

つてきざみ、白味噌の中にすり混ぜて、砂糖を加えたもの」とあります。さて、どんな味がするものか。ちょっと気になつた。早速、住職に断つて柘の実を拾い集めに行く。果肉は柘独特の香りがして柔らかく、種子はつるりと剥ける。これを殻のまま炒つて中身を取りだすと自然に落下。種子は楕円形で核は食べられる。木質は硬く、碁盤や将棋盤などの材料としても珍重されている。とある。

柘味噌作りの手順は以下の通りです。

- 1. 柘の実を採る（9月上旬）
- 2. 柘の実を洗う（水洗）
- 3. 柘の実を炒る（油なし）
- 4. 柘の実を挽く（挽き機）
- 5. 柘の実を搾る（搾り機）
- 6. 柘の実を煮る（水煮）
- 7. 柘の実を挽く（挽き機）
- 8. 柘の実を搾る（搾り機）
- 9. 柘の実を煮る（水煮）
- 10. 柘の実を挽く（挽き機）
- 11. 柘の実を搾る（搾り機）
- 12. 柘の実を煮る（水煮）
- 13. 柘の実を挽く（挽き機）
- 14. 柘の実を搾る（搾り機）
- 15. 柘の実を煮る（水煮）
- 16. 柘の実を挽く（挽き機）
- 17. 柘の実を搾る（搾り機）
- 18. 柘の実を煮る（水煮）
- 19. 柘の実を挽く（挽き機）
- 20. 柘の実を搾る（搾り機）
- 21. 柘の実を煮る（水煮）
- 22. 柘の実を挽く（挽き機）
- 23. 柘の実を搾る（搾り機）
- 24. 柘の実を煮る（水煮）
- 25. 柘の実を挽く（挽き機）
- 26. 柘の実を搾る（搾り機）
- 27. 柘の実を煮る（水煮）
- 28. 柘の実を挽く（挽き機）
- 29. 柘の実を搾る（搾り機）
- 30. 柘の実を煮る（水煮）
- 31. 柘の実を挽く（挽き機）
- 32. 柘の実を搾る（搾り機）
- 33. 柘の実を煮る（水煮）
- 34. 柘の実を挽く（挽き機）
- 35. 柘の実を搾る（搾り機）
- 36. 柘の実を煮る（水煮）
- 37. 柘の実を挽く（挽き機）
- 38. 柘の実を搾る（搾り機）
- 39. 柘の実を煮る（水煮）
- 40. 柘の実を挽く（挽き機）
- 41. 柘の実を搾る（搾り機）
- 42. 柘の実を煮る（水煮）
- 43. 柘の実を挽く（挽き機）
- 44. 柘の実を搾る（搾り機）
- 45. 柘の実を煮る（水煮）
- 46. 柘の実を挽く（挽き機）
- 47. 柘の実を搾る（搾り機）
- 48. 柘の実を煮る（水煮）
- 49. 柘の実を挽く（挽き機）
- 50. 柘の実を搾る（搾り機）
- 51. 柘の実を煮る（水煮）
- 52. 柘の実を挽く（挽き機）
- 53. 柘の実を搾る（搾り機）
- 54. 柘の実を煮る（水煮）
- 55. 柘の実を挽く（挽き機）
- 56. 柘の実を搾る（搾り機）
- 57. 柘の実を煮る（水煮）
- 58. 柘の実を挽く（挽き機）
- 59. 柘の実を搾る（搾り機）
- 60. 柘の実を煮る（水煮）
- 61. 柘の実を挽く（挽き機）
- 62. 柘の実を搾る（搾り機）
- 63. 柘の実を煮る（水煮）
- 64. 柘の実を挽く（挽き機）
- 65. 柘の実を搾る（搾り機）
- 66. 柘の実を煮る（水煮）
- 67. 柘の実を挽く（挽き機）
- 68. 柘の実を搾る（搾り機）
- 69. 柘の実を煮る（水煮）
- 70. 柘の実を挽く（挽き機）
- 71. 柘の実を搾る（搾り機）
- 72. 柘の実を煮る（水煮）
- 73. 柘の実を挽く（挽き機）
- 74. 柘の実を搾る（搾り機）
- 75. 柘の実を煮る（水煮）
- 76. 柘の実を挽く（挽き機）
- 77. 柘の実を搾る（搾り機）
- 78. 柘の実を煮る（水煮）
- 79. 柘の実を挽く（挽き機）
- 80. 柘の実を搾る（搾り機）
- 81. 柘の実を煮る（水煮）
- 82. 柘の実を挽く（挽き機）
- 83. 柘の実を搾る（搾り機）
- 84. 柘の実を煮る（水煮）
- 85. 柘の実を挽く（挽き機）
- 86. 柘の実を搾る（搾り機）
- 87. 柘の実を煮る（水煮）
- 88. 柘の実を挽く（挽き機）
- 89. 柘の実を搾る（搾り機）
- 90. 柘の実を煮る（水煮）
- 91. 柘の実を挽く（挽き機）
- 92. 柘の実を搾る（搾り機）
- 93. 柘の実を煮る（水煮）
- 94. 柘の実を挽く（挽き機）
- 95. 柘の実を搾る（搾り機）
- 96. 柘の実を煮る（水煮）
- 97. 柘の実を挽く（挽き機）
- 98. 柘の実を搾る（搾り機）
- 99. 柘の実を煮る（水煮）
- 100. 柘の実を挽く（挽き機）
- 101. 柘の実を搾る（搾り機）
- 102. 柘の実を煮る（水煮）
- 103. 柘の実を挽く（挽き機）
- 104. 柘の実を搾る（搾り機）
- 105. 柘の実を煮る（水煮）
- 106. 柘の実を挽く（挽き機）
- 107. 柘の実を搾る（搾り機）
- 108. 柘の実を煮る（水煮）
- 109. 柘の実を挽く（挽き機）
- 110. 柘の実を搾る（搾り機）
- 111. 柘の実を煮る（水煮）
- 112. 柘の実を挽く（挽き機）
- 113. 柘の実を搾る（搾り機）
- 114. 柘の実を煮る（水煮）
- 115. 柘の実を挽く（挽き機）
- 116. 柘の実を搾る（搾り機）
- 117. 柘の実を煮る（水煮）
- 118. 柘の実を挽く（挽き機）
- 119. 柘の実を搾る（搾り機）
- 120. 柘の実を煮る（水煮）
- 121. 柘の実を挽く（挽き機）
- 122. 柘の実を搾る（搾り機）
- 123. 柘の実を煮る（水煮）
- 124. 柘の実を挽く（挽き機）
- 125. 柘の実を搾る（搾り機）
- 126. 柘の実を煮る（水煮）
- 127. 柘の実を挽く（挽き機）
- 128. 柘の実を搾る（搾り機）
- 129. 柘の実を煮る（水煮）
- 130. 柘の実を挽く（挽き機）
- 131. 柘の実を搾る（搾り機）
- 132. 柘の実を煮る（水煮）
- 133. 柘の実を挽く（挽き機）
- 134. 柘の実を搾る（搾り機）
- 135. 柘の実を煮る（水煮）
- 136. 柘の実を挽く（挽き機）
- 137. 柘の実を搾る（搾り機）
- 138. 柘の実を煮る（水煮）
- 139. 柘の実を挽く（挽き機）
- 140. 柘の実を搾る（搾り機）
- 141. 柘の実を煮る（水煮）
- 142. 柘の実を挽く（挽き機）
- 143. 柘の実を搾る（搾り機）
- 144. 柘の実を煮る（水煮）
- 145. 柘の実を挽く（挽き機）
- 146. 柘の実を搾る（搾り機）
- 147. 柘の実を煮る（水煮）
- 148. 柘の実を挽く（挽き機）
- 149. 柘の実を搾る（搾り機）
- 150. 柘の実を煮る（水煮）
- 151. 柘の実を挽く（挽き機）
- 152. 柘の実を搾る（搾り機）
- 153. 柘の実を煮る（水煮）
- 154. 柘の実を挽く（挽き機）
- 155. 柘の実を搾る（搾り機）
- 156. 柘の実を煮る（水煮）
- 157. 柘の実を挽く（挽き機）
- 158. 柘の実を搾る（搾り機）
- 159. 柘の実を煮る（水煮）
- 160. 柘の実を挽く（挽き機）
- 161. 柘の実を搾る（搾り機）
- 162. 柘の実を煮る（水煮）
- 163. 柘の実を挽く（挽き機）
- 164. 柘の実を搾る（搾り機）
- 165. 柘の実を煮る（水煮）
- 166. 柘の実を挽く（挽き機）
- 167. 柘の実を搾る（搾り機）
- 168. 柘の実を煮る（水煮）
- 169. 柘の実を挽く（挽き機）
- 170. 柘の実を搾る（搾り機）
- 171. 柘の実を煮る（水煮）
- 172. 柘の実を挽く（挽き機）
- 173. 柘の実を搾る（搾り機）
- 174. 柘の実を煮る（水煮）
- 175. 柘の実を挽く（挽き機）
- 176. 柘の実を搾る（搾り機）
- 177. 柘の実を煮る（水煮）
- 178. 柘の実を挽く（挽き機）
- 179. 柘の実を搾る（搾り機）
- 180. 柘の実を煮る（水煮）
- 181. 柘の実を挽く（挽き機）
- 182. 柘の実を搾る（搾り機）
- 183. 柘の実を煮る（水煮）
- 184. 柘の実を挽く（挽き機）
- 185. 柘の実を搾る（搾り機）
- 186. 柘の実を煮る（水煮）
- 187. 柘の実を挽く（挽き機）
- 188. 柘の実を搾る（搾り機）
- 189. 柘の実を煮る（水煮）
- 190. 柘の実を挽く（挽き機）
- 191. 柘の実を搾る（搾り機）
- 192. 柘の実を煮る（水煮）
- 193. 柘の実を挽く（挽き機）
- 194. 柘の実を搾る（搾り機）
- 195. 柘の実を煮る（水煮）
- 196. 柘の実を挽く（挽き機）
- 197. 柘の実を搾る（搾り機）
- 198. 柘の実を煮る（水煮）
- 199. 柘の実を挽く（挽き機）
- 200. 柘の実を搾る（搾り機）
- 201. 柘の実を煮る（水煮）
- 202. 柘の実を挽く（挽き機）
- 203. 柘の実を搾る（搾り機）
- 204. 柘の実を煮る（水煮）
- 205. 柘の実を挽く（挽き機）
- 206. 柘の実を搾る（搾り機）
- 207. 柘の実を煮る（水煮）
- 208. 柘の実を挽く（挽き機）
- 209. 柘の実を搾る（搾り機）
- 210. 柘の実を煮る（水煮）
- 211. 柘の実を挽く（挽き機）
- 212. 柘の実を搾る（搾り機）
- 213. 柘の実を煮る（水煮）
- 214. 柘の実を挽く（挽き機）
- 215. 柘の実を搾る（搾り機）
- 216. 柘の実を煮る（水煮）
- 217. 柘の実を挽く（挽き機）
- 218. 柘の実を搾る（搾り機）
- 219. 柘の実を煮る（水煮）
- 220. 柘の実を挽く（挽き機）
- 221. 柘の実を搾る（搾り機）
- 222. 柘の実を煮る（水煮）
- 223. 柘の実を挽く（挽き機）
- 224. 柘の実を搾る（搾り機）
- 225. 柘の実を煮る（水煮）
- 226. 柘の実を挽く（挽き機）
- 227. 柘の実を搾る（搾り機）
- 228. 柘の実を煮る（水煮）
- 229. 柘の実を挽く（挽き機）
- 230. 柘の実を搾る（搾り機）
- 231. 柘の実を煮る（水煮）
- 232. 柘の実を挽く（挽き機）
- 233. 柘の実を搾る（搾り機）
- 234. 柘の実を煮る（水煮）
- 235. 柘の実を挽く（挽き機）
- 236. 柘の実を搾る