

今川やきの味だうし  
匠の

六月二十七日 最後の  
だ 味 おしのあう  
に

今川やきを食べた

今川やきなんて若い人は知  
~~る~~らあかと思つて

い比う知つていた

おまつりの時 屋台に  
出るの し とのこと

今川やき 今やおまつりの  
出物になつて

しそつた

えしぶり 本場のえし  
ぶりの今川やき

おのしかうた

甲のあずきも 外例の  
使も 二んお味だ  
た

かと思ひ口へほこんだ

「慶すの味加減 二れ  
命 ~~は~~ 今やかわりたも

多うそうだ

おいしい甘さとい  
うのは 甲に多くの  
塩分が

必要だ そんなことは  
経験工がく知つて  
いた

何ぞだ

だうた く कोरोと  
ゆすれ まもいあ  
と

おいしさはか  
塩分最後の  
おとあし  
を

しそつた

それが白い大根のよりに腐つて足だ  
 陰翳さにかゆ 知の判断力にかゆ  
 足がまぐみはむどくちつた  
 ニれから多分陰翳さ 判断力はあつて行く  
 ニと水多くなるとかもしれぬ  
 一度でも八十九の経験があれば少しは  
 現状がわかつたかもしれない  
 はじめの頃の経験が少く  
 人間うしろさをみるやないよろこび  
 ありしに  
 心して

2021  
6/9