

# 「心のいもった郷土

## 〜かみのかわの味」を伝えていきたくて

今年度一年間「かみのかわの郷土食・行事食」の記事を担当する「郷土食を考える集い実行委員会」の皆さんを紹介いたします。

実行委員会の皆さんは、主に農家のお母さんたちで構成されており、米消費拡大や地産地消の推進を目的に平成9年度から活動を始め、今年で14年目に入ります。

平成16年までは、年に一回テーマを決めてイベントを開催してきましたが、平成17年度からは食育を念頭に置き「スローフードでうるおいのある食生活を」をテーマに、参加者を募って料理教室を開催してきました。最近では、上三川町市民農園での収穫体験や磯川緑地公園の散策などもあわせて行っています。

参加者は「孫に手作りのまんじゅうを食べさせたい」といっおばあちゃん世代から「これぞ食育だわ」と考える親子まで幅広く、男性の参加者も徐々に増えてきたそうです。

毎月開催していた頃は、1ヶ月のサイクルが早く感じ準備が大変だと思ったこともあったのですが、試食のときに「自分で作ると

すごくおいしいね。」「とか」「うっとう食へ方もおいしいね。」「うちでもう一度作ってみよう。」などの言葉を聞くところ、この活動を続けてきて本当によかったと実感し、疲れも吹っ飛んでしまうそうです。

## 今月の輝ける星

そして、こうした13年間の活動の中で、今月号から毎月紹介する内容が記載された「かみのかわの郷土食・行事食」という冊子を作成しました。これは、季節に合った素材な料理や母から子へ伝わってきた懐かしい思い出の味、こうした郷土食・行事食を次世代の子供たちに伝えていきたいと思ひ、料理や由来を掲載し冊子にまとめたそうです。会員の皆さんの次世代へ語り継いでいきたいという熱い思いが詰まった一冊になりました。



『郷土食を考える集い実行委員会』の皆さん

# かみのかわの郷土食・行事食 4月

## 8日 花まつり

花まつりは、釈迦牟尼(お釈迦様)の誕生日といわれる、陰暦4月8日に行われる仏教の行事です。誕生日を祝って灌仏会かんぶつえとよぶ法会ほうえを行いますが、春爛漫の花のまつりでもあることから、一般には「花まつり」の名称で親しまれています。

### 草もち(4~5人分)

〈材料〉  
\* 米粉 200g  
\* よもぎ 50g  
(よもぎは湯がいて水にさらし、アクを抜きます。)  
\* 熱湯

〈作り方〉①米粉を熱湯で、耳たぶ程度の硬さにこねる。②蒸かし器に①を一握りくらいにちぎり、15分くらい蒸す。③米粉が蒸かせたら、ボールにとりよもぎを入れてよくこね、色が均一になったら好みの大きさに丸めて、出来上がり。

### 桜もち(10個分)

〈材料〉  
\* 小麦粉 50g  
\* 白玉粉 35g  
\* 砂糖 30g  
\* 食紅  
\* あん 300g  
\* 桜の葉

①ボールに小麦粉、白玉粉、砂糖を水で溶き適当な硬さになったら、ホットプレートで楕円形に焼いておく。  
②あんを30gくらいに丸め、①で焼いたかわで包み、桜の葉で包む。



左上から(時計回りに) 桜もち・草もち・ちらし寿司・甘酒

▼問い合わせ先=郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係) ☎(56) 9136)