

知恵と技、飯山の郷土食

未来へつなごう ばあちゃんの味 かあちゃんの味

協力：飯山市「食の風土記」編纂委員会

4月の食ごよみ

●食の段取り ☞野沢菜の佃煮

☞塩漬けきゅうりの福神漬け

遠い昔のばあちゃんの頃から冬中に食べ切れなかった漬物を、手間をかけ工夫した保存食として食してきた伝統を、今の私たちも受け継いでいる。

雪囲いをはずす頃、野沢菜を刻んで塩ぬぎしたものを砂糖、昆布と一緒に煮込んで佃煮を作る。忙しい農繁期へ向けての保存食として作られた。

また、福神漬けは塩ぬぎしたきゅうりとたくあん、れんこん、しょうがなどを混ぜたものに、醤油、砂糖、みりん、酢を煮立てたものをかけて漬ける。

●第9回●

昔はご馳走の一品

たくあんの白和え



■たくあんの白和えの材料・作り方（4人分）

材料：たくあん1本、ねりごま大さじ1、味噌10グラム、くるみ15グラム、豆腐1/4丁、砂糖12グラム
 作り方：①たくあんは薄くスライスして1時間程度水につけ塩ぬぎする。

②豆腐をよくゆでて水切りをする。

③くるみをフライパンで煎りすり鉢でよくすりつぶす。

④ねりごま、砂糖、味噌を加え良く混ぜる。

⑤たくあんを加え良く混ぜ合わせる。

■今月の食にまつわる話…

春先の残ったたくあんを無駄にしないよう、工夫された一品。また、その昔はお正月料理としても振舞われた。たくあんの白和えはご馳走の一品として大どんに盛り付けられ、大勢集まった子どもたちは我先にと口に運んだものである。

◎原田卓三展
展示作品



美術館情報

原田卓三展

-La mémoire de neige-

- ギャラリー展示：原田卓三展、4月25日(火)～5月21日(日)
 ※五郷研修館(旧五郷分校)で制作活動を継続している画家、原田卓三の雪や水芭蕉をテーマとした大作を一堂に展示(2階ギャラリーおよび1階ロビー)
- 常設展示：飯山ゆかりの画家たちの作品を展示
- 入館料：大人300円、市内の小・中学生は入館無料(引率、同伴の方を含む)。※入館無料の日は毎月第3日曜日
- 開館時間：9:00～17:00(入館は16:30まで)
- 休館日：毎週月曜日。

利融通情報 ～不用品の交換～

◆譲ります(無料)

- ☞ドレッサー①☞机・椅子(学習用)①☞オルガン①
- ☞マッサージチェア①

◆譲ってください(無料)

- ☞ビデオカメラ①☞スノーシューター①☞画材・楽器類
- ☞補助輪付子供用自転車①☞電話機(プッシュ式)①

◆譲ってください(有料でも可)

- ☞除雪機②☞風呂釜①☞椅子型マッサージ機①☞耕運機(歩行型)①☞トラクター①☞ノートパソコン①
- ☞かき氷作成機(中～大型)①☞籾殻カマド①
- ☞小学生用スキーウェア①

※希望される方は、生活環境室(電話62-3111内線192)までご連絡ください。ここに掲載した品物の登録者をご紹介しますので、当事者間で交渉をしてください。なお、品物の引き渡しに伴うトラブルは当事者間で解決してください。

※マタニティ・子育て用品の無料リサイクルを常時行っています。ご希望の方は、つまようじ代表の石塚薫さんまで直接連絡してください(電話67-2564)。

編集後記

▼最後の市報を完成させた瞬間には、一体どんな気持ちがあるものだろうと、前から漠然と考えることがありました。達成感や寂寥感?これまでもありましたが、うまくイメージできなかったのですが、ようやく今、その気持ちが分かりました。▼5年間担当した市報編集から離れることになりました。実感としては「あつという間」でした。でも、毎月の締切前の緊張感を思い出すと、よく続いたな、という印象です。少しは進歩したのかな、と考える一方、読者である市民の皆さんの視点を大切にできたのが、反省しきりです。▼ご愛読ありがとうございました。来月からの新しい編集者による市報をお楽しみに! 田中