

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

● 最終回 ●

葉の殺菌効果で

今でも人気の保存食

笹もち



④笹餅は10本ぐらいうすししばり天井に吊るして保存する。

■笹もちの材料・作り方

材料(4人分)

・もち米 2升

・笹 55本

作り方

①幅の広い笹を採り、二枚葉にして洗っておく

②餅をついて笹の間に挟む

■今月の食にまつわる話…

大田植えが終わって村中に田休みの布令がでると、どの家でも笹もちをついた。10本ぐらいうすししばり、天井に吊るして保存し、だんだんに食べた。

嫁さんが実家へ里帰りするときのおみやげにしたり、初節句ののぼりをもらったお礼にしたりした。また、町の親戚からもらった柏餅の返礼として届けることもあった。

一年間ご愛読いただきました「知恵と技、飯山の郷土食」は今月号をもちまして終了いたします。

私ども食の風土記編纂委員会では食の風土記の編集作業を進めるなかで飯山の食文化の素晴らしさを痛感し、本の発刊後はその食文化を伝える活動を始めました。

先人は過酷な自然環境の中、その暮らしにおいて創意と工夫を重ね、心豊かな食文化を築いてきました。暮らしや行事とともにある食と人々の心は「なつかしい未来へのたからもの」だと確信し、後世に伝えていきます。

飯山市「食の風土記」編纂委員会

美術館情報

常設展示



岡登 貞治 作

『苔むす佛』(1968年)

2階ギャラリー展示作品から

- 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)。
- 開館時間：9:00～17:00(入館は16:30まで)
- 休館日：毎週月曜日 ☎62 1501

利融通情報 ～不用品の交換～

◆譲ります(無料)

☞オルガン(木製)① ☞マッサージチェア①

◆譲ってください(無料)

☞スノーシューター② ☞画材・楽器類 ☞幼児用具一式(チャイルドシート等)① ☞電話機(プッシュ式)① ☞ドレスラー① ☞パイプハンガー①

◆譲ってください(有料でも可)

☞除雪機② ☞風呂釜① ☞耕運機(歩行型)① ☞かき氷作成機(中～大型)① ☞籾殻カマ① ☞小学生用スキーウェア① ☞ピアノ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(掲載期間は6か月間です)。掲載の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、品物の引き渡しに生じた問題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)。

▼食の風土記編纂委員会の皆様のご協力で連載していた郷土食のコーナーが今月で終了しました。なじみの深いものから、最近あまり食卓に並ばなくなったものまで紹介され、興味深くご覧いただけたのではと思います。▼飯山市で取り組む森林セラピーにおいても、食は重要な要素。雪国飯山ならではの郷土食は、癒しを求めて訪れる都会の人々を満足させてくれることでしょう。▼自分の郷土食とのかかわりといえば、二年前に市民の皆さん、iネットと一緒に制作した『イモナマス』をテーマにした飯山市のCM。撮影の数時間で、1年分ぐらいのイモナマスを食べたことを思い出します。二ノ宮

編集後記