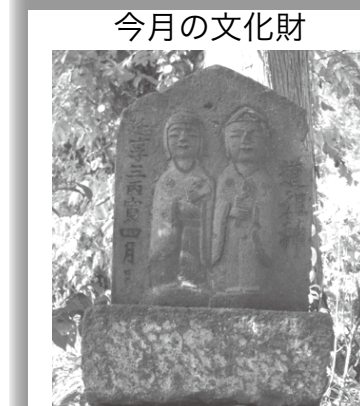


# ふるさと館 ニュース



飯山市ふるさと館  
〒389-2253  
飯山市大字飯山 1434-1  
電話：0269-67-2030  
FAX：0269-67-2030  
e-mail: furusato@city.iiyama.nagano.jp

**ご案内**  
【開館時間】  
9:00～18:00  
※入館は17:30まで  
【休館日】  
月曜日、年末年始  
※祝日の場合は火曜日  
【入館料】  
大人200円  
子ども100円  
※市内の小中学生と  
同伴の保護者は無料



五束の双体道祖神  
飯山市域に道祖神は8基ありますが、文字塔がほとんどで、双体道祖神はこの1基のみです。延享3年(1746)の銘文の印刻があり、市内最古、県内でも有数の古い双体道祖神です。(太田地区五束)

## 市の文化財に新たな5点!



大倉崎館跡出土瓦質風炉  
とほは 風炉  
抹茶や 煎茶を わかす 瓦質の 釜のこ

平成19年11月20日付で、飯山市文化財保護審議会の答申を受け、「大倉崎館跡出土瓦質風炉」を有形文化財に指定、「富倉の笹ずし」、「いもなます」、「えご」、「富倉そば」を選択無形民俗文化財に認定しました。

これにより、飯山市内の文化財は、国5件、県13件、市80件(内選択4件)となりました。

また、「富倉の笹ずし」等の郷土食の文化財への認定、いわゆる「食の文化財」の選択は市町村レベルで県内初となります。

これからの貴重な文化財を守っていきましよう。



そ漬けで 味付けし た具とク ルミをの せたすし で、富倉 地区周辺 ではハレ の日の食

とです。火窓は3カ所あり、そのうち一番大きい半月型の部分、ほかの2カ所は小さい火窓でハート型・三日月型をしており、脚は雲形のもので三足貼り付けられています。

風炉は、所有すること自体が権威を表すような道具であったと推定されるため、飯山市の中世の歴史を明らかにするうえで、欠かせない資料として貴重なものです。ふるさと館に展示してありますのでぜひご覧ください。

■富倉の笹ずし■  
笹の葉にすし飯をのせ、その上に山菜を炒め、大根のみ



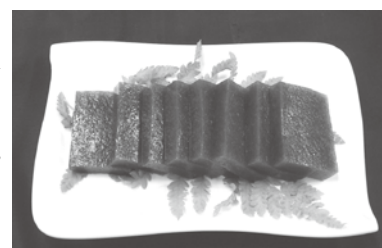
ジャガ イモの千 切りを水 でさらし てデンプ ンを抜き、 酢でシヤ キンヤキ 感を出し たなますで、冬期間新鮮な野菜を保存することが難しかったこの地方で、保存のきくジャガイモを利用し、工夫をこらしてあみだしたものといます。昔から冠婚葬祭の際や寺の

事として、昔から根付いていました。

上杉謙信が川中島合戦に出陣した際、富倉峠を通り、笹ずしを食べたという伝説が残っていることから、別名「謙信ずし」とも呼ばれています。

ほかに押し寿司風のものもありますが、これは平成12年に県の無形民俗文化財に認定されています。

■いもなます■  
ジャガ イモの千 切りを水 でさらし てデンプ ンを抜き、 酢でシヤ キンヤキ 感を出し たなますで、冬期間新鮮な野菜を保存することが難しかったこの地方で、保存のきくジャガイモを利用し、工夫をこらしてあみだしたものといます。昔から冠婚葬祭の際や寺の



精進料理として出されておりましたが、今でも家庭で作られています。

■えご■  
エゴ草に水を加えて煮溶かし、練り上げて流し固めた寄せ物で、ハレの日のなかでも、特にお盆料理の代表的な一品です。海のない飯山の山の人々にとつては保存のきく貴重な海であり、商人が越後からエゴ草を売りに来たため、南の地区へ行くまでに売り切れてしまし、昔は飯山・秋津地区や川東の地区ではあまりなじみがなかったとも言われています。

昔から「えごを食べると腹の虫がいなくなり、長生きする」と言われています。



いわれて おり、そ ば打ちの 技術が 代々伝承 されてき ました。

富倉そばは、富倉そばの最大の特徴は、つなぎにオヤマボクチ(山ごぼう)を使用することにあります。一般的には小麦粉をつなぎとして使いますが、富倉では麦が採れなかったため、自然にある材料を使ったといわれています。

そば粉100%でつなぎにオヤマボクチを使って打ったそばは、風味がよく、腰が強く、噛みごたえがあります。今では「幻のそば」と呼ばれ、県内外からも食べにくる人がいるほどです。

また、富倉地区では昔、「そば打ちができないと嫁にいけない」といわれており、そば打ちの技術が代々伝承されてきました。

### シリーズ 飯山を語る No.7



創作人形作家  
**高橋 まゆみ**

## 私のふるさとは ここにあり

90才をとうに過ぎたばあちゃんは いつも庭にでて草取りをしていた 腰の曲がったじいちゃんも 雨がっぱを着てモクモクと畑で草を丸めている

一働く事は 生きる事ー そんな言葉が重なるこの地の人々 自然と共有しながら 自給自足で生きる 多くの人たちの姿や笑顔に魅せられ 私も人形を作るようになった 見る物 聞く物 溢れんばかりの刺激が ここにはあった 作れば作る程 喜び つらさ 淋しさ 人の心の奥深さを知る そのままを形にしようと思った 忘れてはならない 大切な物がたくさん ここにはあるのだから

そんな私も 主婦としての料理作りはかかせない 年寄り達が 取ってきた野菜の量といたら「店でもやるの?」・・・といささか冷や汗 しかしそれも いつの間にかあたり前に難なくこなす 大鍋いっぱい煮込まれる魚のあら大根 何日も火を通せば しょう油がしみ込んで味はなじみ 口のなかでとろける 初めての時は「羊羹?」と思った 飽きのこないえご 素朴な材料で彩りきれいな 客などのもてなしには最高の笹ずし どれもこれも 自慢の郷土食もここで覚えた 何メートルも降り積もった雪解けの春には 一人で山を歩き 山菜や木の実など恵みを頂く喜びも知った

飯山に嫁いで25年 私のふるさとは ここにあり

### ふるさと館企画展

## 「飯山の四季を飛ぶ鳥たち」～丸山和麻写真展～

飯山の四季を飛び交う鳥たちを、写真と解説文で紹介します。

■期 間 平成19年12月4日(火)～平成20年2月3日(日)

■場 所 飯山市ふるさと館 休館日等詳しいことは、26ページのご案内をご覧ください

丸山 和麻 プロフィール  
1971年 飯山北町生まれ  
大学卒業後、6年間九州で生物を調査・研究  
現在、立科町の(株)信濃公害研究所にて、県内北から南にわたって生物の調査を行っている。飯山市ふるさと館市民学芸員。

## 寄贈資料一覧

9月～11月

- ◇阿部 なみ 様
- ◇伊村 六郎 様
- ◇機織り道具類
- ◇大木 森雄 様
- ◇どうらん、根付、拓本軸装
- ◇沼田 大二郎 様
- ◇土びな、三三九度杯
- ◇滝沢 三夫 様
- ◇新家 初枝 様
- ◇町井 富士雄 様
- ◇小林 昇 様
- ◇高橋 いく子 様
- ◇水野 志津枝 様
- ◇池田 豊子 様
- ◇小林 美代志 様
- ◇柳本 慶山 様
- ◇柳本 良子 様
- ◇ひな人形

※飯山市ふるさと館では、当館で所蔵していない資料の寄贈を随時受け付けております。寄贈いただいた資料は、大切に保存・活用させていただきます。

