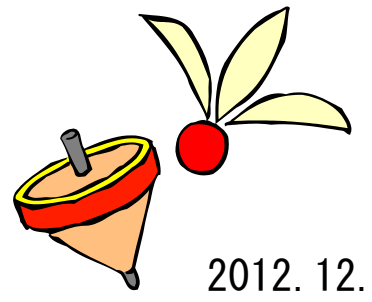




明木公民館だより

《平成25年迎春号》



2012. 12. 28

編集・発行／明木公民館 TEL55-0001

あけまして おめでとうございます。

今年も、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

明木公民館職員一同



1月の行事予定

- 1日(火) 新春石ノ巷登山
- 2日(水) 成人式(萩市民館)
明木: 男性5人 女性10人
- 8日(火) 明木健康運動教室
- 11日(金) 人権・行政相談
- 27日(日) 明木地区レクリエーションスポーツ大会
- 30日(水) 婦人・姑学級、生産学級(講演: 大きな歳とり～萩・阿武地域の節分行事～)
- 31日(木) 見守り推進セミナー(旭・川上地域合同)

健康で
笑顔あふれる1年に
なりますように

3月2日(土)には、こんなビッグイベントも・・・

テレビ番組「題名のない音楽会」でおなじみのヴァイオリニスト 大谷康子さんのリサイタルが「萩往還工芸まつり実行委員会」主催で決定！詳しいことは次号でお知らせします。お楽しみに！

年末も頑張りました！

12月14日(金)・18日(金) 婦人会

14日は交通安全キャンペーンで配布する来年の干支「巳」のマスコットづくり、18日には悪天候の中、マスコットを手渡ししながらドライバーに「安全運転」を呼びかけました(^v^)



12月26日(水)「チャレンジ! しめ縄づくり」

小学生7人、中学生11人が石の巷山桜保存会の皆さんと一緒に恒例のしめ縄づくりをしました。



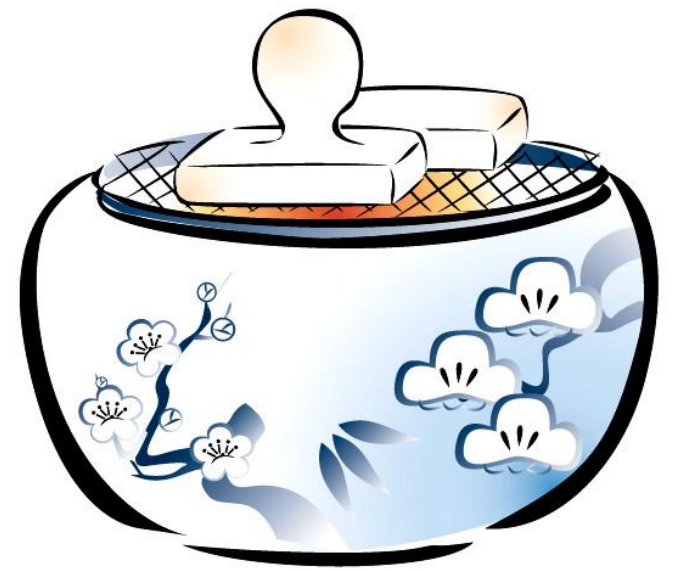
正月といえばお雑煮！

雑煮の歴史は古く、室町時代の武士の宴会では、必ず一番初めに酒の肴（さかな）として雑煮が振舞われていました。宴の一番最初に食べる縁起のよい料理、「雑煮を食べなければ宴が始まらない」といったところでしょうか。この慣習をもとに、一年の始まりである元日に雑煮を食べるようになったとされています。当時は、餅の原料の米が高価だったため、庶民のお雑煮には餅ではなく里芋が入っていたようですが、江戸時代に入ると餅は庶民にも手が届くものになり、北海道や沖縄を除いて全国的にお雑煮で正月を祝うようになりました。味噌味としょうゆ味、丸餅と角餅などの東西のお雑煮の違いは、江戸時代からすでにあつたと考えられています。

また、現在では、北海道でもお雑煮の食文化がありますが、それは明治以後に本州から移り住んだ人々が持ち込んだと考えられています。ちなみに、沖縄には今も雑煮文化はないそうですよ。

お雑煮には餅！

餅は、日本人にとって昔からお祝い事など特別の日、「ハレの日」の食べ物でした。それで、新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様にお供えし、元日にそのお供えをお下がりとしてお雑煮に入れるようになりました。日本全国、お雑煮の餅の形は様々で、関西地方では丸餅、寒冷地や東京周辺は角餅を使う傾向があります。江戸時代、江戸には人口が集中していたため一つずつ手で丸める丸餅より、手っ取り早く数多く作れる角餅が使われたと考えられています。関西では昔か



ら「円満」の意味を持つ縁起ものの丸餅が使われています。関ヶ原の合戦の影響で、岐阜県関ヶ原を境に、西日本が丸餅で東日本が角餅に分れたとかいう説もありますが、真偽のほどは……。

おたくは何味？

関西地方が白味噌仕立て、東日本と近畿を除く西日本では圧倒的にすまし汁仕立てです。出雲地方や能登半島の一部などでは、小豆汁のお雑煮を食べる地域もあります。具はダイコン、ニンジン、ネギなどの野菜に加えて、東北なら山菜やキノコ、新潟ではサケやイクラ、千葉は海苔、島根のハマグリ、広島の特産など、その土地の産物が入ります。山村で山の幸、漁村では海の幸が盛り込まれますが、逆に山間部などで普段手に入りにくい塩ブリなどをお正月ならではのごちそうとしてお雑煮に入れることも多いようです。郷土色あふれるお雑煮、さて、おたくは何味？

明木中学校の1年生10人に聞きました！

公民館の出前講座で明木中学校にお邪魔した際、1年生10人にお雑煮の味と餅の形について聞いたことがあります。「うちは、すまし汁に丸餅が入っている」と1人が言うと「うちもそう！」「うちも。おんなじやね！」と、ほとんどの家で同じ味付けのお雑煮を食べていることがわかりました。丸餅は焼かずに入れるというところまで一緒にビックリでした。

参考：日本文化いろは事典