

しんわだい

地域情報紙「しんわだい」 第104号 発行 自治会広報部 平成29年2月10日

明けまして

おめでと〜い〜ち〜こます

除夜の鐘と共に新しい年が明け、1月7日（土曜）転法輪寺において14時から追儺式（ついなしき）が行われました。

僧侶の読経の後、儀式が始まりました。親鬼と子鬼が太鼓やほら貝に合わせて踊って厄払いをし、その後餅まきと菓子まきが始まり、本堂の周りにはたくさんの方が集まり皆手を伸ばして受け取っていました。

1月7日は七草粥の日でもあり境内では七草粥の無料接待がありました。寒い時期でもあり体がとても温まりました。



☆追儺式（ついなしき）とは？☆
（鬼追い）鬼追いは疫病など厄を払う為に平安時代から行われていたと言われています。
鬼追いには三匹の鬼がいます。赤い太郎鬼は斧 黄色の次郎鬼は槌 青色のババ鬼は槍を持っています。
太鼓やほら貝に合わせて踊り悪魔や疫病を払う為の儀式です。

今昔はなし

〈よくぞ残ってくれた荒田池〉
神和台外周道路の突き当りに1,000坪くらいの広さの荒田池があります。

『湯屋ヶ谷川流域で最大の池で、他に上流に細池（ほそいけ）、下流に新池（しんけ）がありましたが、今は北公園になっています。』

荒田池は、本来農業灌漑用の溜池で、中山・奥畑春日手の田んぼに水を送っていました。
昭和40年代に宅地開発に伴って農業用溜池の役割を終え、今は供水調整池になっています。

◆◆ 名谷ふれまち委員長

滝原啓勝さん談 ◆◆◆

池の水面から100m位に高塚山（186m）があり龍神が祭られています。この高塚山の尾根には、古墳群があり、小東山手開発に伴って調査が行われました。

水面を渡ってくる風は涼しく水鳥もよく来ています。池の周囲の自然がよく保たれており、今はフェンス越しに見るのみですが、池を巡る遊歩道が出来たらいいと思います。

文責 3丁目広報部員 嶺田次夫



今も残る個性的な雑煮

煮は有名な料理人が考案するタイプの料理ではなく、地域や集落で生まれた味が家庭の中で醸成されていく料理。代表的なものでも100種類以上あるんです！とお雑煮マスターの粕谷浩子さんはいう。それを左右する魚介のたしこもこれでもかといくらいたくさんある。かつお節、昆布、煮干しをはじめ、塩サケ、するめ、焼きアジ、クジラ、フグ、エビ、アコ(トビウオ)、焼きハゼなど、ハレの日にはふさわしい豪華な顔ぶれだ。

福来魚の雑煮

魚であるブリのちいさいものを黒部・越前川で福来魚と呼ぶ。ゼンマイやサケ、切り干し大根、焼き豆腐などは新橋から運来魚をのせている。正月の福の来る魚をのせて縁起をかつく

北前船の航路(西回り)と主な寄港地

北前船とは、江戸時代後半から明治時代にかけて上方(大阪)と北海道(北前)の間を日本海沿岸の港に寄港しながら往來した帆船を指す。秋前のニシン、サケ、昆布などの海産物と上方の小麦、米、木綿などの交易が行われた。日本海側の寄港地には上方の文化が伝わった



東西食文化の分岐点「関ヶ原」

「関東のかつお節、関西の昆布だし」という言葉があるように、味付けの境界線は天下分け目の戦いで有名な関ヶ原を分界点とされている。雑煮に使うもちも東日本では角もち、西日本では丸もちが主流で、例外はあるものの関ヶ原のあたりを境目に分かれる

東の角もち 西の丸もち

西日本ではもちをつき、ひとつひとつ手でこねて作る丸もちを使う傾向が強いが、武家支配した東日本では「船をのす」の縁起からのしもちを切った角もちを使う歴史があった。そして、人口が増えた江戸時代以降の江戸ではのしもちを切り分けて大量にできる角もちが人気に広まったといわれる

丸もち、角もち 分岐ライン

青森 クジラ雑煮

かつて日本を代表する捕鯨基地があった八戸周辺に伝わる。角もちに脂ののった皮クジラ、大根、ニンジン、ゴボウなどを入れる

岩手 くるみ雑煮

宮古地方に伝わるアブヒやイクラといった海の幸をたっぷり使った雑煮。かつおにいたいたまご、雑煮のモチを煮出した汁にだれだれもつけていただく。雑煮で「くるみ味」は食べ物のおいしさを表現する言葉で、古くからくるみもちなどと一緒に食べる食文化がある

北海道

もとは雑煮の食文化のない地域。現在はしょうゆのすまし汁に鶏肉、野菜を入れたものが一般的。サケやイクラを入れたものも

秋田 男鹿雑煮

ハタハタの一大産地である男鹿半島に伝わる雑煮。味付けはしょうゆの代わりに魚醤のしょうゆを使うこともある。ゴボウや長ネギなどの具を使い、ワカメなどの海藻をのせる

宮城 焼きハゼ雑煮

「仙台雑煮」とも呼ばれる。焼きハゼでとっただしに凍豆腐や大根、スイキ、ゴボウ、焼いた角もちなどを入れる。おわんから飛び出すほどの大きなハゼを使う

新潟 親子雑煮

塩サケをとっただしを使う。具だくさんの雑煮に塩サケを入れ、イクラをトッピングさせた雑煮

長野 塩ブリ雑煮

信州で古くから大みそかの夜に食べる「年取り魚」は地域によってブリサケに分かれていた。松本市一帯は富山湾から運ばれた塩ブリを食べる「ブリ食文化圏」に位置し、希少な魚をハレの日食べる習慣が今も残っている。雑煮の主役は塩ブリと地元山の幸

福島 会津こづゆ雑煮

乾物のホタテの貝柱を使ってだしをとる会津地方の郷土料理「こづゆ」を雑煮にしたもの。さいの目に切った凍豆腐や野菜、糸こんにゃく、豆粒などを使い、焼いた角もちを入れる。汁のおいしさは格別といわれる

茨城 白和え雑煮

常陸太田市周辺に伝わる雑煮。すり鉢でペースト状にした豆腐を昆布だしで伸ばし、砂糖や白みそを入れて甘く味を調えたおつゆ。見た目は白いお粥のよう

三重 みそ煮込み雑煮

三重県は中部と関西の食文化が混在していて、さまざまな雑煮がある。その中でも目をひくのが農産物産地周辺の赤みそを使った雑煮。醤油と大根を使い、みそがみだり色であるのが特徴

東京 関東雑煮

かつおと昆布のだしに青菜やシイタケ、鶏肉を入れ、なるとや野菜などをのせることも

千葉 はばのり雑煮

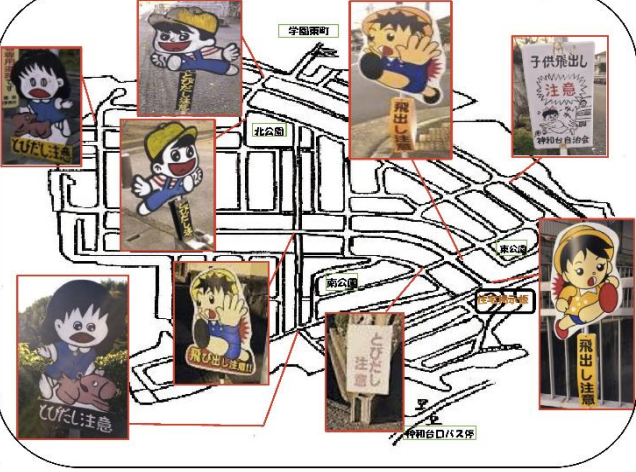
九十九里地区の特産品である海藻「はばのり」をあぶり、手でもんでふりかけた磯の香りたっぷりの雑煮。名前が「幅をきかず」に通じていることから正月の縁起物として使われている

不許複製：この記事は中日新聞社・お雑煮研究所 粕谷浩子氏から使用許可をいただいて掲載しております。無断転載や複製を禁じます。



ペット自撮り

名前は「たけのこ」12歳のおばあちゃん。網膜萎縮症で視力を無くして4年経ちます。はじめはすごく怖くて散歩に行けなかったけど、毎日手をたたく音と、鈴の音で練習しました。溝にも何回も落ちたけど、今では慣れたコースはお手の物。とても穏やかで人間が大好きなので、たくさん触ってね！ちなみに寝る時はいつも仰向けです。



神和台飛び出し坊や

子供達の安全を守っている飛び出し坊や まだまだいるかな？探してみませんか？

全国のお雑煮味巡り

お正月に幸いをもたらしてくれる年神様を迎えるため、地域の産物をもちと一緒に煮て神様と一緒にいただくお雑煮。今も地域や集落、家ごとに使う具材やだし、味つけなども異なるローカル色の強い料理です。食の均一化が進む中でも伝統の味が今なお引き継がれているお雑煮について図解します。

凡例

都道府県名	名前	具材の種類	魚介のだしの種類
すまし	赤みそ	白みそ	小豆汁
丸もち	角もち	あんもち	

注 地図で取り上げた雑煮の中にはかなり限られた地域でしか食べる習慣のないものも含まれている。使う汁の種類は一般的な傾向を茶したもので、地域によって例外がある。例えば、すまし汁が一般的なところでも局所的に赤みそを使う地域もある

※伝承料理研究家・奥村彪生氏の原因をもとに作成

「お雑煮」を受け継ぐため、卵め、干し貝



雑煮の由来

一年の實りと幸せをもたらす年神様は、大みそかの夜、高い山から降りてきて家々にくると考えられていた。年神様を迎え肥った明るく日の元日の朝、供えたもちを下ろしてきて家人や来客へのもてなしの食べ物にしたのが雑煮だ。その際、地元で手に入る野菜や魚などを入れた。正月の祝いの食べ物として全国に広まったのは、江戸時代の元禄以降といわれる。

島根 海苔雑煮

出雲市平田地区の十六島湾近辺の岩場で採れる十六島海苔をのせた雑煮。極上の磯の香りが楽しめる

広島 カキ雑煮

輪切りの野菜にカキ、塩ブリを入れたぜいたくな雑煮

鳥取 小豆雑煮

ぜんざい発祥の地・出雲をほしめとして山陰地方は小豆雑煮を食べるところが多い。出雲の隣の鳥取県沿岸部では元日の朝からぜんざいのような雑煮を食べるといわれる

福井 黒砂糖雑煮

若狭地方に伝わる雑煮で、もちの上に黒砂糖をのせる。大半の家庭では具を入れないシンプル雑煮

石川 紅白もち雑煮

加賀百万石藩主の前田家では鏡もちが紅白だったことから、一般の家庭でも正月に飾るのは紅白もち。雑煮は紅白の丸もちにネギだけのシンプルなものだ

長崎 貝雑煮

島原半島一帯で作られている。鍋のようにたくさん具を入れる華やかな雑煮。ブリやエビ、大根、白菜、かまぼこなどのほか、干しナマコやワライなどを入れることもある

福岡 博多のブリ雑煮

焼きアゴ(トビウオ)でとっただしに出世魚のブリ、伝統野菜のカツオ菜などを入れた具だくさんの雑煮

茶わん蒸し雑煮

朝倉市、筑前町、東峰村の一部地域に伝わる。茶わん蒸しの中にもちが入っている雑煮で、だしと卵液の中で蒸されたもちが柔らかく、上品な味に仕上がっている

兵庫 焼きアナゴ雑煮

タイ、タコと並ぶ明石海峡の名産品、焼きアナゴを使った雑煮。大根やサトイモ、かまぼこなども加える

京都 白みそ雑煮

丸もちや大根、サトイモが入った西京みその味付け。甘くてコクのある白みそで、具材は丸く切ってから入れる。すべて丸いものにこだわるのは「争い事なく、物事が円満、円満に進みますように」という願いが込められているという

熊本 納豆雑煮

県の北部では雑煮のもちを別のおわんに入っている納豆に絡めて食べるところがある

大分 すましあんもち雑煮

香川県のあんもち雑煮と同じく、あんもちを使う。すまし汁に入れる点異なる

奈良 きなこ雑煮

白みそ仕立ての雑煮で、丸く切った金時ニンジンや祝儀大根、サトイモなどが入る。さっぱりした雑煮をひととおり味わったらもちを取り出し、甘いきなこにつけて「安倍川もち」のようにして食べる

大阪 大阪雑煮

元日は白みそ仕立てで、2日はすまし仕立てにする家も少なくない。「飽きない(高い)ように」という理由から「高い雑煮」と呼ぶ人もいる

鹿児島 さつま雑煮

干しエビ

徳島 うちちがえ雑煮

煮干し

県西部祖谷地方に伝わるもちを入れない「もちなし雑煮」。サトイモの上に大きな岩豆腐2枚を十字に重ねただけのシンプルさが特徴。山間部でコメを作ることが難しい地域で「自分たちが作った作物以外のものを年神様にお出しするわけにはいかない」ということから生まれたともいわれる

香川 あんもち雑煮

煮干し

白みそ仕立ての汁にあんもちを入れた雑煮。砂糖は庶民の口には入らない貴重なものだった。江戸時代「正月くらいは砂糖を味わいたいが、殿様には知られたらしかられる」ということで甘いあんもちに包んで雑煮にするようになったといわれる

沖縄

もちを入れて食べる雑煮の食文化がない

愛知 名古屋雑煮

かつお節、昆布

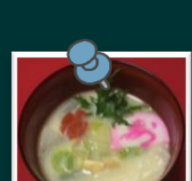
角もちに伝統野菜のもち菜(コマツナの仲間)、かつお節という大変シンプルな雑煮。切りもちを楕円に見立て、「楕は奥いではないらぬ」と焼かずに煮ることが多い



広報部員が取材したお雑煮あれこれ！



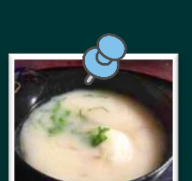
オリジナル 具沢山で、大根、人参、玉ねぎ、豚肉、冷蔵庫の残り物、かつお出汁に、仕上げに少し味噌を加えています。



オリジナル 丸餅、金時人参、長ネギ、かまぼこ、水菜、白菜、大根、うす揚げ、かつおと昆布で出汁を取り、白味噌仕上げ。



三重県津市 シンプルに鶏と水菜のみ。出汁はかつお、塩、しょうゆを少々。



京都府東山地方 丸もちと丸大根。かつおと昆布で出汁を取り、白味噌仕立て！



和歌山県南紀地方 醤油仕立てです。お出汁は、だしじゃこでとります。具材は白菜、白ねぎ、椎茸、豆腐、かまぼこ、餅。餅は基本具材と一緒に煮込みます。

垂水区事例

二〇一六年二月下旬、垂水区内の女性(八二)宅に、高齢者用住宅を勧める電話があった。この時女性は断ったが別の男性から「入金を確認した」と連絡があった。そしてその後、不動産業者を名乗る男から解約金として現金を求められ、指定された住所に宅配便で四回に渡り一三八〇万円送った。

(神戸新聞NEXTより)このように近年では非対面式の詐欺が急増しておりこれを特殊詐欺としている。実際一昨年に垂水区内で発生した十五件の内このような特殊詐欺が十三件と大半を占めています。

神和台近辺での被害も報告されており、個人情報を取り扱いは、嚴重ではあるものですがに色んな所に漏れている可能性も高いようです。



垂水警察 生活安全課でお話を伺ってきました

被害の年齢層は八十歳前後の方が多くですが、電子マネーによるキャッシングレスタの普及によりアマゾンカードやギフトカードによる被害は三十歳代に多く、被る被害は三〇歳代に多く、日頃から手口の情報を得る、慌てず家族の者や友人に相談するなどして決して一人で判断しない事です。

息子や孫を名のるオレオレ詐欺に注意!!

具体的な手口

- 息子や孫を名のり「風邪をひいた。声がおかしい」と電話する。
- 「携帯電話の番号が変わった」と新たな番号を登録させる。
- 後日、トラブル解決を名目として金銭を要求する。

こんな手口もあります

- 振り込みではなく、現金を直接取りに来る。
- 「お金を持ってきて欲しい」と頼み、県外に誘導する。
- 実在の名前を名のる場合がある。

防犯ポイント

- 必ず息子や孫の、今、知っている電話番号に、かけ直して確認しましょう。
- 「今日中にお金が必要」などと急ぐ話には注意しましょう。

1 もしもオレオレ詐欺の電話番号が変わったから登録しておいて。
あ、〇〇かい? わかった。登録してくね

2 どうしよう、株で損をして会社の金を使い込んでしまったよ。会社の人が受け取りに行くから、お願い!! お金を用意して。
た、大変...!!

3 会社の●●と言います。お金を預かります。
うちの息子に渡してください。

4 後日、息子から連絡が...
この間の借金はちゃんと間に合ったの?
借金? 何のこと? それってオレオレ詐欺じゃ...

これは詐欺です!

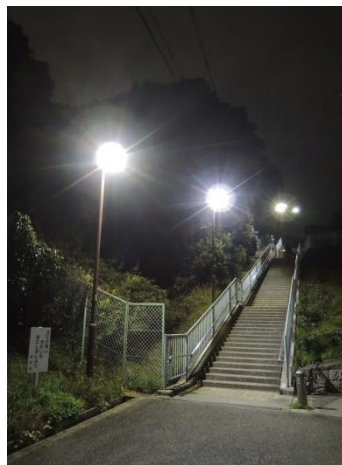
- ★有料サイトの未納金がある★
- ★電話で通帳やキャッシングカードの暗証番号を教えてください★
- ★警察官や銀行からの電話で通帳を渡して下さい★
- ★必ず儲かる 早く買わないと...★
- ★名義を貸して 逮捕される★
- ★融資をするには 保証金がある★
- ★宅配便等で現金を送れ★
- ★投資被害を回復します★

《編集後記》

新年おめでとうございます。今年は何年になく、とても暖かく過ごしやすいお正月でした。

近年は、時代の変化と共に玄関先に日の丸の国旗や、車のフロントの飾り物などがなくなりました。

神和台もまた変化の時期を迎えています。バス問題ではルートの提案もあり確実に前進しています。神和台から学園東町に抜ける階段の街灯はLEDライトに変わり夜間でも通行しやすくなりました。



高齢者に優しい、そして若い世代や子育て世代の方にも今まで以上に住みやすい街へと良い進化が必要ではないでしょうか。

さて広報部では、『いつもと違った感じ』をテーマに素人ながらそれぞれ色んなアイデアを出し合い取り組みました。一年間を通して、広報部のメンバーや会員の方、また神和台以外の方々にも多大なご協力をいただきありがとうございます。厚くお礼申し上げます。

広報部