

ふるさと歴史散歩

〔第113回〕 年中行事と食べもの 五月の節句 二

◆粽

粽は、古代中国から伝わった食べものである。紀元前楚の賢人屈原が汨羅の川に投身した。里人がそれを哀れみ、竹筒に米を入れ、川に投げ祀ったのが始まりであった。川に住む龍に米を盗まれるのを防ぐため、龍の恐れる楝樹の葉で包み、五綵（五色）の糸で縛る。これが粽の始まりと言われている。やがて日本に伝わった。

◆府中村の粽

一般的に熊笹の葉が主流だが、府中村では、府中川に多くあつた葦の葉で巻いて作つた。笹・葦の葉も毒消しになると言われた。

粽を巻く紐は、府中村でシユロの木を育てその皮を出荷する家が多く、そのシユロの葉をさいて作られた。

そうして作られた粽は、3本をセットにして吊り下げている。食べる前にぬるま湯につけると、はがれ易くなる。

粽の作り方

【材料】もち米：うるち米(7:3)、葦の葉、シユロの葉

【作り方】①米は合わせてよく洗い、ザルにとり、よく干しておく。②石臼で米を2〜3回ひき、きめ細かな粉にする。③粉にぬるま湯を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さにこねる。④葦の茎(10〜15cm)の周りに団子を丸めつける。⑤葦の葉4〜6枚で、相対するように包み囲む。⑥ひもで根元をくくり、そのひもで周りを巻き上げる。⑦葉の先をひとひねりして角状にし、そのまま巻き戻してねと(根元)にさしとめる。⑧蒸籠に並べて蒸す。⑨3本をくくり、吊るす。



柏もちの作り方

【材料】もち米：うるち米(7:3)、小豆こしあん、小豆つぶあん、カタラの葉

【作り方】①米は粽と同じようにしてこねる。②こねたものをにぎりこぶし大の団子にして蒸す。③蒸した団子を石臼に入れ、きねでこねる。④等分にちぎって、手のひらで平らにし、皮を作る。⑤丸めたあんを団子の皮で包み、丸めてカタラの葉でさむ。⑥蒸籠に並べて蒸す。



◆柏もち

固くなったたら棒をぬき、皮をはぎ、輪切りにして味噌汁の具にしていた。

柏もちは日本独特なものである。柏は新芽ができるまで落葉しないことから「子孫繁栄」につながると言われた。寛永年間(1624〜1644年)の頃より、当初は塩あんであったが江戸時代

後半より小豆あんを団子に包み、柏の葉で包んだ。

府中村では、関西以西で柏の木が育ちにくかった事から近くの山でよく採れる、カタラ(山帰来・サルトリイバラ)の葉が代用された。ゆでた小豆をかが(すりばち)でめい(つぶして)ザルで漉し、こしあんにした。

府中町文化財保護審議会委員

秋山 榮子



正しいごみ出しにご協力を

府中町環境センター(八幡四丁目1-1) ☎ 286-3266



ごみの特別収集



午前8時30分までにごみステーションに出してください。

5月3日 (金/祝)	有価物 (金曜日収集地区) 普通ごみ (火・金曜日地区)
5月6日 (月/振替休日)	普通ごみ (月・木曜日地区) 有価物 (月曜日収集地区)

※環境センターへのごみの持ち込みは受け付けていません。

環境センターへの家庭ごみの持ち込み

ゴールデンウィーク前後は、環境センターへのごみの持ち込みが多く、大変混雑します。あらかじめ、正しくごみを分別し、持ち込んでください。

受付時間 月～金曜日(祝日、年末年始を除く)
午前9時～11時30分
午後1時～3時30分

●平成25年度家庭ごみの正しい出し方の配布●

広報ふちゅう3月号と一緒に各家庭に配布しています。平成25年度版は緑色で、A4サイズの「冊子」になっています。また、つぎの場所でも受け取ることができます。

役場(2階住民課、4階環境課)、環境センター、府中公民館、南公民館、福寿館、南交流センター行政サービスコーナー、くすのきプラザ、ふちゅう情報プラザつばき館(イオンモール広島府中内)

ごみの不法投棄は、犯罪です！
不法投棄を目撃した人は、警察に通報してください。

ごみを出す時間に気をつけてください！
前日の夜や早朝に出すとカラスが見つくて荒らすことがあります。