



平成22年度上三川町自治功労者表彰
 11月2日、平成22年度自治功労者表彰式が役場大会議室で行われました。
 この表彰式は、上三川町表彰条例に基づき、町のために特に功労があった個人
 又は団体を表彰するため、毎年行われています。

功 績	氏 名(敬称略)	功 績	氏 名(敬称略)
教育功労	櫻井 治平	議会功労	稲見 敏夫
産業功労	菊地 利夫	議会功労	隅内 正美
産業功労	星野 久	議会功労	関根 豊
金品寄付	吉澤 喜代	議会功労	藤田 啓一
金品寄付	宮澤 栄一	消防功労	柳田 稔之
金品寄付	日産自動車労働組合栃木支部		
金品寄付	前原実歌謡教室		

かみのかわの郷土食・行事食 12月

年越しそばを食べるいわれ

一年の締めくりに食べる年越しそば。「人生はそばのように長く生きるという意味で食べる」という説はよく聞きますが、なぜそばなのでしょう。年越しそばの風習が広まったのは、江戸時代中頃。実はいろいろな説があります。

1. 定番の「細く長く」説はもちろんありますが、関西ではそばではなく、運を呼ぶ「うどん(うどん)」を食べて「太く長く」を願うところもあるといえます。
2. そばが切れやすいことから、一年の苦労を切り捨てようとして食べるという説。
3. そばは、風雨でたれても日に当たるとすぐに立ち直る植物なので、それにあやかっつてという説。

(※次回は七草がゆについての紹介になります)



そばの作り方

〈材料〉 *そば粉 400g *小麦粉 400g
 *水 250g(その時の加減で)

〈作り方〉

- ①そば粉と小麦粉をよく混ぜ、水を3回くらいに分けて混ぜる。
- ②よく混じったら、捏ねる作業を繰り返す。
- ③玉を作り、空気を抜くような感じで絞り込む。
- ④のし棒を使って丸くのばす。
- ⑤円形の生地を徐々に長方形にのばす。
- ⑥厚さ2~3mmになるまで縦方向に薄くのばす。
- ⑦生地をたたみ、打ち粉を振って、包丁で切る。
- ⑧たっぷりの湯を沸騰させ、できるだけ少量ずつゆでる。
- ⑨ゆであがったら、間髪をいれずに冷水をかける。

▼問い合わせ先=郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係 ☎56 9136)



この印刷物は古紙配合率100%の再生紙と環境にやさしい大豆油インクを使用しています。