

名誉町民第1号に決定!

上三川町出身で広州アジア大会において活躍した海老原有希選手について、12月定例議会で上三川町名誉町民の議決をし、町初めての名誉町民に推挙されました。

なお、1月6日(木)に行われる新春のつどい会場(日産自動車(株)栃木工場ゲストホール)にて、名誉町民の推挙式が行われます。



海老原 有希さん

祝 海老原 有希選手(上三川町出身)
広州アジア大会陸上女子やり投げで



昨年の11月に行われた、広州アジア大会陸上女子やり投げで、海老原有希選手(上三川町出身)が、61メートル56センチの日本新記録で金メダルを獲得しました。



広州アジア大会での喜びの表情



広州アジア大会での金メダル獲得を報告する海老原さん

かみのかわの郷土食・行事食

1月

七草粥

七草粥とは、正月七日に無病息災を祈って春の七草「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」を入れて炊いた粥。正月に疲れた胃袋を整えるために食べる。

七草粥の風習は中国伝来のもので、平安中期頃に始まったとされる。中国では「六日年越し・七日正月」といわれ、七日がひとつの節目とされていた。この七日は人を占う日「人日」といい、七種の菜を温かい汁物にして食し邪気を避ける習慣があった。(次回は、しもつかれについての紹介になります)



七草粥の作り方

〈材料〉 *米 1カップ *水 7カップ
*春の七草 200g *塩 少々

※春の七草が揃わない場合は、春菊・小松菜・ほうれん草などの青菜で代用するとよい

〈作り方〉

- ①米はといで鍋に入れ、分量の水に1時間ほど浸けておく。ふたをして中火で炊きはじめ、沸騰したら弱火で吹きこぼれないようにコトコトと40分炊く。
- ②七草は洗って細かく刻んでおく。
(アクの強いものはサツと茹でてから刻む)
- ③お粥が炊き上がったなら②の七草と塩を加えふたをし、一息おいて蒸らす。

▼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。