

吹き竹

～大嘗祭に参列して(2)～



大嘗の儀(11月16日)が行われた宮殿(豊明殿)では、悠紀及び主基地方の献物が15品目ずつ左右に飾られた。悠紀地方(栃木県)からは、大根、里芋、白菜、ほうれん草、葱、にら、玉葱、茄子、とまと、苺(栃木i37号)、梨(にっこり)、アスパラガス、焼鮎、椎茸、干瓢が供納された。(精米「とちぎの星」や粟、二条大麦(もち絹香)、南瓜、苺(とちおとめ)、りんご、柚子は、14日の悠紀殿に飾られた。)

当日披露された風俗歌屏風絵には、「春」は龍門の滝と桜、「夏」は那須連山に那珂川、「秋」は三叢山周辺の田園風景、「冬」は日光戦場ヶ原、小田代原、男体山が描かれていた。

さらに、栃木県の地名を詠み込んだ歌詞に、宮内庁楽部が栃木の民謡や郷土舞を基に作曲及び振付をした悠紀地方風俗舞(雅楽と舞)も演じられた。(那須平成の森、鹿沼市の強飯式、華厳滝、湯西川温泉のかまくら祭りを歌と舞に)

なお、大嘗祭の都度新作する稲春歌には高根沢町が(歌に合わせて稲を春く)、風俗歌には天平の丘(下野市)が詠み込まれ、栃木の俚謡を参考に曲が付けられた。

悠紀地方に選ばれたことを誇りに思う。

栃木県知事 福田 富一

文化通信*ミニ情報

栃木県立美術館

企画展「山田耕筰と美術」

日本初の本格的な作曲家として、また、指揮者として活躍した山田耕筰は、青年期から音楽のみならず、舞踊や演劇、美術にも大きな関心を抱き、展示会の開催やオーケストラの立ち上げ、オペラの創作などを試みました。1927年 個人蔵



恩地孝四郎(装幀)「日響楽譜「青い小鳥」山田耕筰(曲)／川路柳虹(詩)」

本展では、北原白秋とともに編集主幹を務めた雑誌「詩と音楽」のほか、竹久夢二が装幀した「セノオ楽譜」など絵画、版画、資料など約300点から彼の活動を紹介します。

会期:3/22(日)まで(休)月曜(2/24を除く)、2/25(火)

同館(宇都宮市) ☎028-621-3566

栃木県総合文化センター

リニューアルプレオープン記念公演「劇場で味わう♡とちぎ～音楽絵巻風～」

●3/30(月)午後3時開演 ●とちぎ出身人気声優の関俊彦、阿部敦、茅原美里が、オリジナル朗読劇「下野三剣士伝」をお送りします! 料無料(要事前申し込み) ●申込方法は問い合わせを同センター(宇都宮市) ☎028-643-1013 (プレイガイド午前10時～午後7時)



茅原美里

プレゼントコーナー!

「とちぎ県民だより」へのご感想をお寄せくださった方の中から抽選で10名の方に、今シーズンに使える「観光いちご園入園無料券(ペア)」を差し上げます。

はがきに、郵便番号・住所・氏名・年齢・感想を記入の上、次の宛先までお送りください。[締切:2/21(金) 必着] ※3月上旬発送予定

〒320-8501 栃木県広報課

「とちぎ県民だより」係

1月号 クロスワードパズルの回答

1	お	2	お	3	さ	4	か	5	う
6	と	く	さん						ん
	し		ら			7	さ		が
8	だ	9	し		10	け			ご
11	ま	し	12	こ					じ
		13	ま	ま	だ				

いちご お う こ く ・ 栃木
たくさんのご応募ありがとうございました

作ってみよう! とちぎの味 しもつかれ

とちぎを代表する郷土料理「しもつかれ」。県内に古くから伝わる破魔招福の祈りを込めた料理で、初午の日(立春後の最初の午の日)に赤飯とともに稲荷神社に供え、家中の無病息災を祈ります。

呼び名はしもつかれのほか、「すみつかれ」、「しみづかり」など各地でさまざまあり、味付けも家庭により異なります。7軒のしもつかれを食べると病気になる!との言い伝えもあり、食べ比べるのも楽しみ方の一つです。

しもつかれ作りには、「鬼おろし」と呼ばれる調理器具を使用します。一般的な下ろし器具よりも、野菜を粗く下ろすことで、その風味を残すことができます。正月に残った塩鮭の頭や、節分の豆まきに使用した大豆など食材を使い切る先人の知恵があふれた料理です。

今回は、一般的なしもつかれの作り方を掲載します。今年の初午は2月9日。一度挑戦してみたいかがでしょうか。



皆さんも作ってみよう!

とちぎ食育推進キャラクター「しもつかれ担当」さけ頭くん

作り方

●「ふるさとのお味 とちぎの味」から転載 ● レシピの問い合わせは県農政課 ☎028-623-2287

●材料(10人分)

- だいこん.....2kg
- にんじん.....300g
- いり大豆.....80g
- 油揚げ.....2枚
- 塩鮭の頭...小1個(200g程度)
- 酢.....大さじ2
- 水.....2カップ(400ml)
- 酒粕.....100~150g
- 調味料
- しょうゆ.....適量
- 塩.....適量
- 砂糖(好みで)

しもつかれ作りに欠かせない道具 鬼おろし

鬼も寄せ付けないほど、鋭い下ろし器具という意味があります。



- ① 鮭の頭は良く洗い、2cmくらいの角切りにし、1回ゆでこぼし臭みをとる。
- ② 厚手の大鍋に塩鮭の頭、酢、水を入れ、沸騰したら弱火にし、アクをとりながら、2~3時間位煮る。(圧力鍋を使用する場合は、約20分)
- ③ だいこん、にんじんは鬼おろしで下ろす。
- ④ いり大豆は、ふきんに包んでもみ、皮を除く。
- ⑤ 油揚げは、薄く揚げ目がつくくらいに焼き、縦半分にし、細切りにする。
- ⑥ 酒粕は小さくちぎり、熱湯に浸し、柔らかくする。
- ⑦ ②に③、④、⑤の材料を全部入れ、初め強~中火にかけ、ぐつぐつ煮えて来たら弱火でじっくり1時間程煮る。
- ⑧ 味がなじんで、柔らかくなったら、⑥を入れて、しょうゆ、塩で味を整える。

鮭の頭は焼いて使用してもよい。分量は好みで変えるとよい



鮭の塩味により、加えるしょうゆ、塩は加減する

いり大豆のかわりに生大豆を使用する時は、水に浸して塩鮭の頭とともに煮る

広告

JAバンク栃木では、「とちおとめ」を県内小中学校の給食へ贈呈!!

JAグループ栃木、JAバンク栃木では、2016年度から、県内小中学生の学校給食にいちごを贈呈するとともに地元特産品の教材(栃木県のいちごに関する食育チラシ)を作成し、各学校で教材を活用いただくことで、おいしい栃木の「いちご」への理解を深めてもらう活動を実施しています。

2019年度についても、栃木県が51年間連続で日本一の生産量を誇るいちごを、県内25市町、482校の小中学生等約15万人に対して、贈呈することとしており、学校給食でいちごを食べた子供達からは、例年、たくさんの喜びの声をいただいております。



交流給食会の様子

【学校給食で苺を食べた子供達の声】

- ◎新鮮なイチゴありがとうございます。
- ◎イチゴ大好き! また食べたい!
- ◎農家のみなさんこれからもがんばってください!

とちぎのいちご

栃木県は、いちご生産量が51年連続で日本一。「とちおとめ」や「スカイベリー」などの農家が丹精込めて作る栃木のいちごは県を代表する重要な農産物です。

JAバンク栃木の届けたい想い

- JAバンク栃木では、一次産業を支えるJAバンクの使命として、次代を担う子供達に、農家の汗の結晶であり、県の特産品でもある「いちご」を食べてもらうことで食を支える農の役割を感じ学んでもらいたいという想いをもって事業に取り組んでいます。
- また、栃木県では、更なるブランド価値向上と県産いちごの更なる発展を図るため、県を挙げて「いちご王国」プロモーション活動を展開しており、JAバンク栃木もその活動に協力しています。

記事に関するお問い合わせ: 農林中央金庫宇都宮支店 (TEL: 028-305-4913 宇都宮市平出工業団地9番25)

JAバンク ネットマイカーローン キャンペーン開催中!

【キャンペーン実施期間 1月1日~3月31日】

お持ちのPC スマートホンから!

いつでもどこでも!



◎よりぞう

お借入の際は、JAが出資金をお預かりする場合がございます。ローンのご利用にあたっては、JAが指定する保証機関の審査が必要です。審査の結果によってはお客様のご希望に添えない場合もございます。

ネットで簡単! 仮申込み!

詳しい商品内容は下記 JA 窓口または JA ネットローン HP まで!

JAバンク栃木

- JA 宇都宮 TEL028-625-3385
- JA 野 野 TEL0285-83-7725
- JA 那 那 TEL0284-41-7125
- JA 水 水 TEL0287-62-5780
- JA 茂 茂 TEL0289-63-0056
- JA 小 小 TEL0282-24-1084
- JA 佐 佐 TEL0283-85-8065
- JA 鹿 鹿 TEL0288-61-7552
- JA 南 南 TEL0287-96-6160

JAバンク栃木は、栃木県内のJAと農林中央金庫宇都宮支店の提携です。お問い合わせは、各JAまたは農林中央金庫宇都宮支店(TEL028-305-4913)まで。