

おらが村の  
農産物料理

大根の五目きんぴら

新田地区食生活改善推進員

\*大根は食物繊維、消化を助けるジアスターゼが多く含まれています。  
葉は、カルシウム、カロテン、ビタミンなどを含み、黄色野菜として栄養的に優れています。



○大根の五目きんぴら○

★材料★ (4人分)

大根	120g
ごぼう	1/2本
にんじん	1本
しいたけ	20g
かまぼこ	100g
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
ごま油	大さじ1
かつお節	適量
青のり	適量
だし汁	少々

〈作り方〉

- ①大根、ごぼう、にんじんは5cm長さの7mm角の棒状に切ります。しいたけは短冊切り、かまぼこは5cm長さの細切りにします。
- ②フライパンにごま油を熱し、ごぼう、にんじん、と固いものから順に中火で炒めます。
- ③だし汁少々を入れ、野菜を煮ます。
- ④砂糖、しょうゆ、酒を加え、混ぜながら汁気がなくなるまで煮ます。
- ⑤器に盛り、かつお節、青のりをかけます。

たかやまの文壇

(文化協会短歌部)

(平成25年1月13日)

新しき年にこいねがう

震災も政争もなき明るき国を

相馬 昭典

殊更に寒さのつづく師走にて

しばれる朝ははく息白く

割田 良次

大動脈瘤予後の手足のぼしつつ

畦道たどる一陽来復

木村朝次郎

昔なら姥捨山に行く年か

ゲートボールに余生を樂しむ

高橋 浪志

それぞれに進学迎う孫たちの

成長嬉し正月の出会い

佐藤 重夫

靖国の社で逢うとクラス会

それも果たせず生き延びており

鈴木 秀知

畑より帰る夕べは「マイナス3」

路上の温度計示すなり

小林 良教

## こちら「3代目緑のふるさと協力隊」

こんにちは！第19期緑のふるさと協力隊の山井沙晶です！

1月13、14日には村内の各地でどんど焼きが行われ、私もいくつか見学させて頂きました。竹で組んだ高いやぐらに火を点けると、あつという間に巨大な炎に早変わり。その光景が非常に美しかったです。

それにしても、どんど焼きの「どんどん」とは、どういった由来があるのでしょうか？気になって調べてみたところ、お札やしめ縄を燃やすことから、尊（とうと）い品々を焼くお祭りⅡ「尊（とおと）焼き」、歳徳（とんど）のお祭りⅡ「歳徳（とんど）焼き」と呼ばれていたのがなまって「どんどん」になったのではと考えられているようです。

日本全国に散らばっている協力隊の同期に聞いてみても、「とんど（山口県）」「御柴灯（山形県）」「ちよ（福井県）」と地方によって呼び方は様々。殆どの都道府県で行われているようですが、東京の実家のあたりではお正月のお飾りは神社で燃していたので、この行事があることを知りませんでした。



「昔はお茶飲みに行ったりお風呂を貰いに行ったり、近所の人との交流がうんとあったけれど、今は地区や組内で寄ることもなくなつた」という話をよく聞きます。どんど焼きは、今となっては地区の人たちが集まって過ごせる貴重な時間なのかなあと温かい気持ちになりました。

それから、2月25日（月）午後1時30分より、いぶき会館3階多目的ホールにおいて報告会を行います。ご都合のつく方はぜひお越しください！



### 編集後記

毎年りっぱなやぐらを作られている地区のどんどん焼きに行きました。ミカンやまゆ玉をいただき、一緒に行った姪は「ピンクのまゆ玉を食べたよ。おじさんが火にあたるとインフルエンザにかからないと言っていた。」等、楽しそうでした。人々をあたたく包んでくれる伝統行事の素晴らしさを感じました。

Ⓜ