

お昼は古代米おはぎ

この日の材料

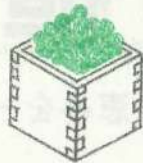
菓の会の古代米 アサムラサキ
 館…鴻巣の新井製館のもの
 きな粉…京きな粉深煎り
 砂糖…有機八百屋のてんさい糖



昔の人のおご馳走! 一個でお腹いっぱい。
 腹持ちも良く、滋養栄養豊かなお餅です。
 古代米は高貴な方しか口に出来なかったもの。
 薬として重宝されました。

古代米おはぎの作り方

1. アサムラサキ(玄米 餅種)を良く洗い一晩水に浸す。ささげも同様に浸す。
2. 水を多めにしてカマドで炊き、蒸らす。
3. 人肌に冷めたら、一口大に丸めた餡(粒でもこしあんでも)をくるみ、きな粉をまぶす。または丸めた古代米に伸ばした餡でくるみ型にする。



荒川わらの会紹介

荒川わらの会は、どなたでも気軽に参加できる市民団体です。北本市高尾橋周辺の、使われなくなった田んぼを活用し、古代米の栽培や、オーナー制による田んぼ活動を通して、昔ながらの景色を未来につなぐ活動を行っています。興味のある方は、木曜日午前中の共同作業日にお越しください。蕎麦「阿き津」さん下の田んぼに集合です。



まちごよみ

水無月

きたもとで梅を狩る

北本の荒川周辺には、高台の畑によく梅の木が植えられている。梅の花の咲く時期は、桜の花よりも少し早く、2月から3月頃。その頃になると『今年の「梅」で何を仕込もうか』頭の片隅で少しづつイメージしていく。梅の実が北本で採れるのは、大体5月中旬から6月中旬までの1か月間。最初は小梅(カリカリ梅になる)から始まり、青梅となり、最後は、梅干しに最適な完熟梅となる。馴染みの農家に電話をして、今年の出来を聞いてみる。梅を買いに行く。今年もまたおばあちゃんに会えた! そんな出会いがある。2021年は、北本市荒井地区にある今井農園さんを会場に、総勢15名程で梅収穫のお手伝いをさせてもらった。木の下の方になっている梅を採るのは、子供たちの仕事。3m以上ある木の上の方から、梯子や木の棒などを使って、手作業で梅の実を収穫していく。肩にかけた袋がずしりと重くなっていく。収穫は大変な重労働だ。収穫した梅の実は、サイズごとに選別される。この時収穫した梅は、梅酒・梅味噌・梅醤油・梅干し・梅酢・梅ジュースとなつて、我が家の食卓を1年中彩っていく。(岡野高志)



&green
funcclub

みどりと
まつり
開催



&green

『みどりと新聞』vol.3 2021年12月発行
 制作:北本市市長公室 デザイン:黒川早苗 イラスト:梅田沙織